



Wein Heimat

WEINKULTURMAGAZIN WÜRTTEMBERG



Von hier. Von uns.

In unseren Steillagen haben wir
rund 2.000 Sonnenstunden.



In unseren
Weinen auch.

Beste Aussichten und höchste Qualität.

Sie haben Sonne im Herzen – und im Körper. Unsere Weine, die an Württembergs malerischen Steillagen gedeihen, werden gleich zweifach verwöhnt: von einem perfekten Mikroklima und der liebevollen Handarbeit unserer Weingärtner. Entdecken Sie das Beste aus Württemberg: Achten Sie einfach auf das Siegel unserer Erzeuger.

Württembergischer Weingärtnergenossenschaften
wein-heimat-wuerttemberg.de



Ich liebe Württemberg, weil ...

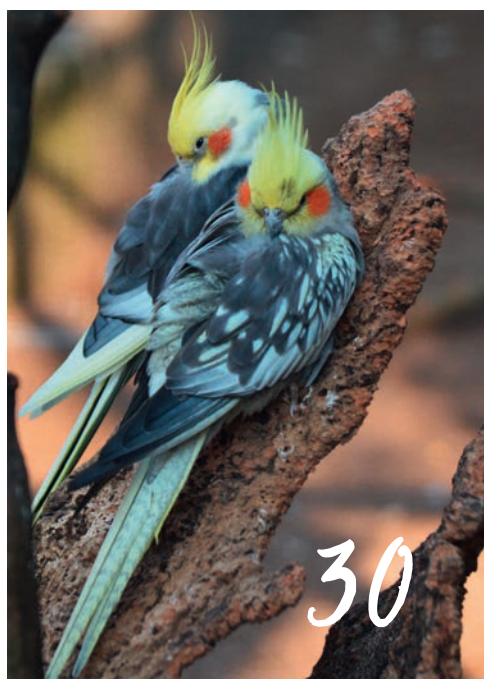
es mehr zu bieten hat, als die Regionen in den meisten anderen Bundesländern und die Menschen, die hier leben, dennoch demütig-bescheiden sind: «Damit gibt mor doch net a, des muss au net jedor wisa...» Das macht uns so herrlich sympathisch. Mehr bieten als die anderen, sich aber nicht unbedingt etwas darauf einbilden, das ist unsere DNA. Das und der Lebensgenuss. Beispielsweise sind unsere Weine mittlerweile Weltklasse und darauf können wir stolz sein. Trollinger ist ein Stück Kulturgut, ich trinke ihn im Sommer gekühlt und mit Eiswürfeln herrlich! Wir sollten unsere Lebenszeit nutzen, um Freude zu geben, und Freude freudig zu empfangen. Wo würde das leichter gehen als bei uns. Für mich selbst bedeutet Freude und Glück natürlich auch, wenn ich auf der Bühne sein darf - dann bin ich umfassend glücklich. Ich bin der Ansicht, dass jeder Mensch einen eigenen Zauber hat und die Gesegneten entdecken ihn so früh wie ich. Ich habe seit dem ersten Auftritt im Jahre 1983 eine spezielle Liaison mit dem Publikum gespürt, die es auch heute noch gibt. Mein Beruf ist mein Leben und umgekehrt, das wünsche ich jedem anderen auch.

Ihr
Christoph Sonntag
(Deutscher Kabarettist)

abo- kostenlos!

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

Inhalt



- | | | | |
|----|--|----|--|
| 06 | Insider - News und Infos | 38 | Gourmet-Interview: Boris Rommel |
| 11 | Wussten Sie, dass ... | 42 | (Wein-)Heimat für Biene, Eidechse und Co. |
| 12 | Süßes in Baden-Württemberg | 44 | Veranstaltungen und Termine |
| 20 | Für Sie verkostet: Sekt & Secco | 48 | Gewinnspiel |
| 27 | Des Rätsels Lösung | 50 | Weintipps Rosé |
| 30 | Tierisch(e) Genossen | | |



Jetzt auch
als Blog.



38



42



50

Die «Wein Heimat»-Social-
Media-Kanäle:



HERAUSGEBER Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG, Ulrich-M. Breutner, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, www.wwg.de

VERLAG Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, redaktion@vinum.de, www.vinum.de, Nicola Montemarano/Verlagsleiter **REDAKTION** Carsten Henn/Chefredakteur, Daniela Oegerli/CvD, Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Theresa Olkus, Marina Eger, Harald Scholl, Eva Maria Dülligen, Daniel Schneider, Roland Bauer, Armin Faber

GRAFIK Jota Ziogas/Art Director


TITELBILD Daniel Schneider/Fotograf **PRODUKTION** Hans Graf

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



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

 /WuerttembergerWein

 /weinheimatwuerttemberg

blog.weinheimat-wuerttemberg.de

Insider



Nie steht etwas still in den Württemberger Genossenschaften und unserer Wein Heimat! Was seit unserer letzten Ausgabe alles passiert ist, was es spannendes Neues gibt und was man unbedingt probiert haben sollte, gibt's hier ...



InNOVation der Remstalkellerei

«NOVA» heißt die neue Weinlinie der Remstalkellerei. Der Name steht für N - neu, O - originell, V - vielfältig und A - abgefahren. Die Idee hinter den drei Weinen (weiß, rosé, rot) sind frische, sommerliche und dennoch kräftige Cuvées. Die Linie soll Weintrinkerinnen und Weintrinker jeglicher Art und mit verschiedensten Geschmächen zusammenführen. Erhältlich sind die Weine selbstverständlich auch online!

www.remstalkellerei.de



Aufregende Zeiten in Esslingen!

Noch zu Anfang des Jahres feierten sie ihr Richtfest - inzwischen sind die Esslinger mit ihrem Umbau weit vorangeschritten. Bereits jetzt gibt es erste Einblicke in den komplett umgestalteten und neuen Verkaufsraum. Die Esslinger und ihr ebenfalls neuer Vorstandsvorsitzende Achim Jahn freuen sich schon auf die Eröffnung der neuen Räumlichkeiten. Am 23. Juni 2019 ist es so weit - alle treuen Fans und Neugierige sind herzlich willkommen!

www.weingaertner-esslingen.de



Flaschen in Spenden umwandeln

Château Margaux, Château Lafite-Rothschild und das Collegium Wirtemberg. Bei der «1. Stuttgarter Weinversteigerung» kamen einige bekannte Namen der Weinswelt zusammen. Private Weinsammler sowie großzügige Händler und Produzenten lieferten ordentlich ein, sodass sich die Bieter über eine einzigartige Auswahl an Raritäten erfreuen durften. Dabei hatte Martin Kurrle, Geschäftsführer des Collegiums Wirtemberg, keine Scheu, mit dem Angebot aus dem eigenen Raritätenkeller mit großen Namen aus dem In- und Ausland mitzuhalten. Über die 3000 Euro, die an diesem Abend zusammenkamen, darf sich die Krebsnachsorgeklinik in Tannheim freuen. Eine einmalige Premiere bei einer Weinversteigerung für den guten Zweck also, das schreit geradezu nach Wiederholung - tolle Aktion!

www.collegium-wirtemberg.de

Idee für Fronleichnam gefällig?

Am 20. Juni 2019 veranstaltet die Weingärtnergenossenschaft Ochsenbach-Spielberg-Häfnerhaslach ein Hoffest unter dem Motto «Angusrind und Wein». Warum also nicht den freien Feiertag in Sachsenheim Spielberg bei Familie Stierle verbringen und sich Köstlichkeiten vom Angusrind sowie die Weine der Genossenschaft schmecken lassen? Nichts wie hin!

www.wg-osh.de

Erfolgreicher Start mit BUGA-Weinen

Am 17. April ist der offizielle Startschuss für die BUGA in Heilbronn gefallen. Tausende Besucherinnen und Besucher haben sich seither selbst vom Spektakel in Heilbronn überzeugt. Eines ist sicher - mit der WG Heilbronn als offizieller Genusspartner sind alle bestens versorgt. Täglich im Einsatz ist Jungmitglied und Standmanager der Heilbronner Genossenschaft Daniel Drautz. Gemeinsam mit seinem Team betreut er den permanenten Weinstand auf dem BUGA-Gelände und weiß genau, welche der BUGA-Sondereditionen am besten auf Ihren Geschmack zutrifft. Noch nicht da gewesen? Bis zum 6. Oktober 2019 ist noch Zeit dazu!

www.wg-heilbronn.de



Auszeichnung für die Vinitiative

Der Nachwuchspreis der deutschen Winzergenossenschaften kürt Vorbilder, die zur Nachahmung anregen sollen. Mit Platz zwei schrammte die «Vinitiative» aus Lauffen am Neckar nur haarscharf am ersten Rang vorbei. Die jungen Weingärtner haben sich zum Ziel gesetzt, ihre Weine auf die Spitze zu treiben. Die Auszeichnung steht als absolute Belohnung!

www.vinitiative.de

Weindorf im Kessel

An einem Sommerabend mit einem Weinglas durch die Innenstadt des Stuttgarter Kessels schlendern, hier und da einmal Halt machen und es sich in den gemütlichen Weindorf-Lauben bequem machen. Klingt doch verlockend, oder? Das Stuttgarter Weindorf zählt zu den größten und attraktivsten Festen der Landeshauptstadt. Auch dieses Jahr sind unsere Genossenschaften wieder zahlreich vertreten! Alle Infos gibt es unter www.stuttgarter-weindorf.de



#pinnwand #neuheiten



Zuwachs für «401»

Nach neun Jahren auf dem Markt bekommt der wohl bekannteste Wein des Lembergerlands «401» nicht nur ein Facelift mit neuer Flaschenform und Etikett, sondern auch Nachwuchs. Der neue 401 Rosé ist ein würzigfruchtiger Rosé auf Lembergerbasis und der 401 Herzblut eine internationale Cuvée aus Lemberger, Cabernet und Merlot aus dem Holzfass. Die drei Weine erzählen die Geschichte der 401 Stämme im Lembergerland, denn 401 Stufen sind es von der Enz unten bis in den höchsten Terrassenweinberg der einzigartigen Kulturlandschaft. Wir sind ganz begeistert!
www.lembergerland.de

(Django) Unchained!

Inspiziert durch Quentin Tarantinos Western «Django Unchained» ist in Grantschen ein neuer Wein in limitierter Auflage entstanden. Mit viel Liebe zum Detail wurde der Syrah von Kellermeister Uli Schwager unfiltriert und von Hand abgefüllt. 24 Monate reifte er im kleinen, neuen Barriquefass mit anschließender zehnmönatiger Holzfasslagerung. Außerdem ist jede Flasche von Hand beschriftet und daher ein wahres Unikat. Unchained steht somit für ein entfesseltes Weinerlebnis.
www.wg-heilbronn.de



«Wine meets Spirit» - WHYNE

Rotweinfreund und Whiskyliebhaber? Dann ist die neue Innovation aus Lauffen genau das Richtige! WHYNE ist eine neue Geschmackskomposition mit ansprechender Aromatik, Würze, Tiefe und einem Nachhall, der von einer dezenten Whisky-Note getragen wird. Dahinter steckt eine kräftige Cuvée aus den besten Lauffener Rotweinen, die ihre Reife in alten Whisky-Fässern erhält. Hier haben die Kellermeister ihr Können in der hochwertigen Weinbereitung mit der Tradition der Spirituosen-Reifung vereint!
www.wg-lauffen.de



WeinGenussKeller SommerEdition

Der WeinGenussKeller hat inzwischen seine Fans in den Bann gezogen. Die Sommerausgabe der beliebten Veranstaltungsreihe bietet auch diesen Sommer wieder gemütliche Liegestühle zum Chillen, leckere Weine und Cocktails sowie sommerliche Gerichte abwechselnder Caterer. Sonnenbrille einpacken und los! Alle Termine gibt es auf der Homepage der WG Stromberg-Zabergäu.
www.wg-sz.de

#weinheimatwürttemberg

Prickelndes Event auf den Enztterrassen



Die «Fête49Grad» am 29. und 30. Juni 2019 ist neu im Veranstaltungskalender der Felsengartenkellerei. Ein Fest, bei dem die Cuvées «Neunundvierziggrad» absolut im Mittelpunkt stehen sollen. Denn diese beiden Sektkreationen entstanden aus den Champagner-typischen Rebsorten und durften mit 18 Monaten Lagerung auf der Feinhefe eine besonders lange Lagerzeit genießen. Sie werden zelebriert auf den Enztterrassen auf dem 49. Breitengrad. Denn der geht nicht nur durch Besigheim, sondern auch durch die Partnerstadt Ay in der Champagne.

www.felsengartenkellerei.de



Man reiche mir Traubensecco!

Diese alternative Prickel-Variante gehört eigentlich in jeden Kühlschrank. Denn dass bei Feierlichkeiten jemand Lust auf etwas Erfrischendes hat, jedoch auf Alkohol verzichten möchte, ist oft der Fall. Der neue Traubensecco des Collegiums duftet hocharomatisch nach Trauben, etwas Honig und hat eine leichte Würze. Ideal als Aperitif, Picknick-Begleiter oder Cocktail-Partner.

www.collegium-wirtemberg.de

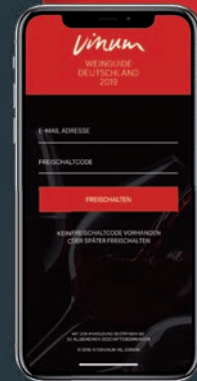
Schon unseren Blog besucht?

Ob Videos zum Thema Wein-Lifestyle oder Do-it-yourself, leckere Kochrezepte sowie Tipps rund um den Weingenuss oder Gewinnspiele - unser «WeinHeimat»-Blog ist immer einen Besuch wert! Unter der Rubrik «Württembergischer Weinsommer» wird es übrigens auch dieses Jahr wieder eine interaktive Weinkarte mit allen Veranstaltungen geben. Alle Infos unter blog.weinheimat-wuerttemberg.de

Wein Heimat BLOG



Spezialangebot für Abonnenten



Exklusiv für VINUM-Abonnenten
Jetzt nur 25 € statt 35 €

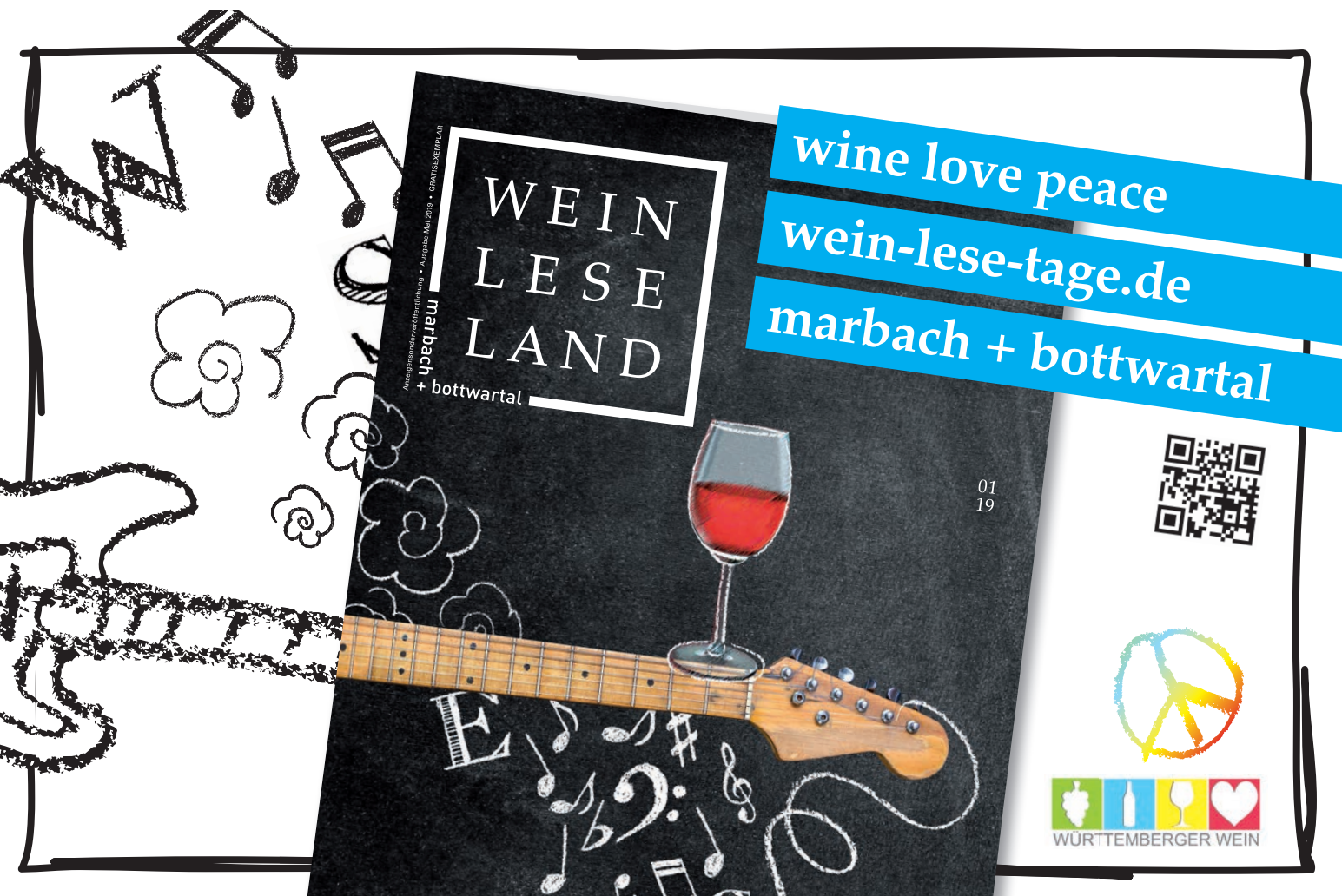
VINUM Weinguide Deutschland 2019:

- Rund 10900 Weinempfehlungen von knapp 1000 Produzenten
- Multimediales Gesamtpaket: für Leseratten das Buch mit rund 1030 Seiten – für die Digitalen die interaktive Premium-App
- 4455 Empfehlungen unter 10 Euro
- Inkl. Freischaltcode für die Premium-App

www.weinguide-deutschland.de


**GOURMET
PALAST**



6. Dez '19 bis 12. Jan '20 | Tel.: 07131 / 650 565 | gourmetpalast.de



**WEIN
LESE
LAND**

01
19

wine love peace
wein-lese-tage.de
marbach + bottwartal



WÜRTTEMBERGER WEIN

Wussten Sie,
dass ...

2160

Hektar Rebfläche sind in Württemberg mit dem Trollinger bestockt. Damit ist die Rebsorte die Nummer eins bei den Rotweinen in der Region, deutschlandweit ist sie an Nummer vier unter den Rotweinsorten. Der Trollinger ist ein echter Württemberger. Die Anbauflächen in anderen Weinbauregionen in Deutschland sind verschwindend klein.

4306

Teilnehmer haben 2018 in den Disziplinen Marathon und Halbmarathon das Ziel des Heilbronner Trollinger-Marathons erreicht. Es handelt sich dabei um einen der größten Landschaftsläufe Deutschlands. Neben dem Laufen geht es vor allem auch ums gemeinsame Feiern. Die Gemeinden bieten ihren Besuchern ein buntes Rahmenprogramm.

251

Jahre ist der wohl älteste Rebstock der Welt alt, der noch regelmäßig Trauben liefert. Der Trollinger-Stock wächst und gedeiht unter Glas im Garten des königlichen Palastes von Hampton Court in London. Sein Stamm-Umfang beträgt etwa vier Meter. Ein Angestellter des Palastes ist ausschließlich für das Wohlergehen des Methusalems verantwortlich.

Superstar Trollinger

163

Synonyme hat die Rebsorte. Die bekanntesten sind Vernatsch, wie die Sorte in Südtirol genannt wird, und Black Hamburg. Weniger bekannt sind Welcher, Pfundtraube, Huttler und Black Prince. Trollinger leitet sich vermutlich von Tirolinger ab - möglicherweise ein Hinweis auf seine Urheimat in Südtirol.

3

Duftnoten verbindet man klassischerweise mit dem Trollinger: Mandeln, Muskat, Kirschen. Häufig hat das schwäbische Nationalgetränk darüber hinaus blumige Noten, zum Beispiel kann der Duft an Veilchen erinnern. Die allermeisten Weine werden jung getrunken, zum Beispiel als Viertel zu einer deftigen Brotzeit.

2000

Jahre muss man zurückschauen, wenn man die Anfänge der Rebsorte in Deutschland betrachten möchte. Man geht davon aus, dass der Trollinger zusammen mit römischen Legionären an den Rhein gekommen ist.

150

Hektoliter pro Hektar können Trollinger Weingärten erbringen. Während früher mit der Rebsorte Masse gemacht worden ist, reduzieren die Winzer mittlerweile oftmals die Erträge auf die Hälfte und darunter. So stellen sie höhere Qualitäten sicher.



*Ein Paradies für
Süßschnäbel*

Wer Süßes liebt und auf seine schlanke Linie achtet, sollte sich besser nicht zu lange in Baden-Württemberg aufhalten. Hier gibt es fast an jeder Ecke leckere Verlockungen, die garantiert sehr viele Glückshormone ankurbeln! Die größten Highlights für Genießer süßer Leckereien stellen wir in dieser Ausgabe vor...

Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider

Schon gewusst? In Metzingen gibt es eine Olympiasiegerin. Nicht im Tennis, auch nicht im Bogenschießen, sondern in Kakao-Malerei. 2008 holte Dorte Schetter bei der Olympiade der Köche die Silbermedaille in diesem alten Handwerk. Im täglichen Leben zaubert sie kunstvolle Torten und verwöhnt in ihrem Dorte's Marzipan Atelier Metzinger und natürlich auch zahlreiche Outlet-Besucher. Ihre Kreationen sind so lecker, dass manch einer zu Hause fast nicht mehr in die frisch gekauften Skinny Jeans gepasst hätte. Aber das sind Kalorien, die sich definitiv lohnen. Und wozu sonst gibt es Stretch-Hosen?

Dorte Schetter malt auch regelmäßig live auf der ChocART, Deutschlands größtem Schokoladenfestival in Tübingen. Schon zum 14. Mal stellen hier über 100 Spitzenmanufakturen und Chocolatiers aus der ganzen Welt aus. Sechs Tage dreht sich alles um Schokolade: vom 3. bis 8. Dezember 2019 treffen sich wieder Gourmets aus ganz Deutschland in der Unistadt, um die vielfältigen und ausgefallenen Schoko-Kreationen zu probieren. Und jede Menge Schoko-Veranstaltungen und Workshops locken jährlich mehr als 300 000 Besucher nach Tübingen. Wo sonst bekommt man schließlich Schokolade in Pizza- oder Käseform?

Auch auf der Schwäbischen Alb ist man mehr als wagemutig, was abgefahrene Schoko-Kreationen angeht. Im Lagerhaus an der Lauter werden die hauseigenen Pralinen und Pralinéschokoladen durchaus auch mit untypischen Zutaten veredelt. Da trifft der regionale Ziegenkäse auf Honig und es gibt auch mal Most-Schokolade. Familie Laepplers Kreativität kennt hier kaum Grenzen. Schließlich sind die Chocolaterie-Produkte mehr als beliebt. So beliebt, dass sich in der neuen Location Lagerhaus im ALBGUT Münsingen bald ein großer Wunsch erfüllt: die Bean-to-Bar-Schokoladen-Herstellung. Hier entsteht die erste deutsche gläserne Schokoladenproduktion, in der die Schokoladenherstellung von der rohen Kakaobohne bis zum fertigen Produkt gezeigt und zelebriert wird. Mit hochwertigsten Schokoladen beschäftigt man sich auch im Restaurant Schranners Waldhorn in Bebenhausen. Seit Maximilian Schranner und seine Frau Marie-Luise 2014 das Restaurant übernommen haben, werden die kulinarischen Kreationen jährlich mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Völlig zu Recht, vor allem die Desserts überzeugen durch große Handwerkskunst und jede Menge Finesse. Bekanntes wird oft ganz neu interpretiert und das sorgt auch mal für angenehme Überraschungen auf dem Teller. Genau das, was man als Fan von süßen Leckereien liebt!



Gut zu wissen

Schokolade und Rotwein = die perfekte Kombi? Nicht immer, sagt Stefan Fischer, Sommelier aus Tübingen. Es kommt auf die Schoko-Sorte an! Bei einer weißen Schokolade empfiehlt er einen fruchtbetonten Wein, der auch gerne Restsüße haben darf, zum Beispiel einen fruchtsüß ausgebauten Muskateller, eine Weißherbst-Auslese oder auch einen als Spätlese ausgebauten Müller-Thurgau. Zartbitter verträgt einen kräftigen Rotwein, wie ein in der Barrique ausgebauter Lemberger oder auch Cabernet - das Vanille-Aroma des Weines verleiht der Schokolade noch mehr Eleganz!

#genuss #weinzumessen



Schranners Waldhorn-Dessert von Seven Walonka

Weißwein-Parfait

- 2 Eier
- 30 g Zucker
- 90 ml Weißwein
- 1 Zitrone, nur der Saft
- 2 Bl Gelatine
- 90 ml Sahne

Weißwein und Zitronensaft erhitzen (nicht kochen).
Eier und Zucker auf dem Wasserbad schaumig schlagen
und langsam die Weißwein-Zitronensaft-Mischung unter
ständigem Rühren dazugeben.

Das Ganze wird auf dem Wasserbad zur Rose gezogen.
Dies bedeutet, dass die Masse auf eine Temperatur von
85 Grad gebracht wird und das Ei anfängt, die Masse
dickflüssig zu machen.

In der Zwischenzeit wird die Gelatine eingeweicht und zu
der heißen Masse gegeben.
Die Masse muss dann auf Eiswürfeln auf Raumtemperatur
runtergekühlt werden.

Zum Schluss wird die Sahne steif geschlagen und unter
die Masse gehoben.

Die Form mit dem eingefrorenen Rotwein-Parfait
aus dem Froster nehmen und das Weißwein-Parfait
oben draufgießen.

Das Ganze dann über Nacht in den Froster stellen.

Rezepte online
erhältlich >>



Mehr Infos:
www.waldhorn-bebenhausen.de




Tipp 1

 **Lecker!**

Seven Walonka serviert den Gästen im Sterne-Restaurant Schraners Waldhorn regelmäßig die köstlichsten Desserts. Den Wein-Heimat-Lesern verrät er exklusiv die Rezepte für seine cremige dunkle Schokoladen-Mousse und zweierlei Parfait mit Weißwein und Rotwein. Kaufen Sie auf alle Fälle schon mal dunkle Schokolade mit 54 Prozent Kakao-Anteil - die werden Sie definitiv brauchen!
Rezept-Download: www.weinheimat-wuerttemberg.de/rezepte

Gourmet-Desserts mit Überraschungseffekt

Wenn Seven Walonka mit Lemberger- und Müller-Thurgau-Flaschen hantiert, bedeutet das nicht zwingend, dass der Wein im Glas landet. Er zaubert daraus zwei schmackhafte Parfaits, die eine seiner besonderen Dessert-Kreationen veredeln. In diesem Fall kommt noch mit Himbeeren und Läuterzucker geschmorter Ofen-Rhabarber dazu, ein fluffiges Rhabarber-Wölkchen und eine riesige Kugel aus feinsten weißer Schokolade. Die «versteckt» das Dessert und darf vom Gast geknackt werden! Walonka zaubert Desserts mit dem gewissen Etwas und Überraschungseffekten nicht nur für den Gaumen. Genau das lieben die Gäste in Schraners Waldhorn. Und auch der Guide Michelin: Seit Familie Schraner 2014 das Traditions-Restaurant Waldhorn übernommen hat, gibt's jedes Jahr den begehrten Michelin-Stern. Seven Walonka kümmert sich im Waldhorn um Desserts und Vorspeisen. Er ergänzt die geradlinige, geschmackvolle Küche auch mal durch moderne Akzente, wie ein Rucola-Basilikum-Eis mit Granny-Smith-Apfel als Zwischengang. Die Liebe zum Kochen wurde Walonka schon während seiner Kindheit im Ruhrpott in die Wiege gelegt. Schon seine Großeltern waren Gastronomen. Dort wurde aus Wein noch eine klassische Weinschaumcreme gemacht, während der Enkel heute Sterneküche-Desserts daraus zaubert. Und welche Träume hat man als junger Koch in einem Sternrestaurant? Klar, ein Cover im legendären Rolling-Pin-Magazin wäre natürlich grandios. Aber irgendwann in einem Zwei- oder Drei-Sterne-Restaurant zu arbeiten, wäre natürlich auch nicht schlecht ... 

Der passende Wein

**Weingärtner Stromberg
Zabergäu eG
2015 Lemberger
Weißherbst
Beerenauslese**

Die Beerenauslese präsentiert sich mit ihrer leuchtend rotbronzenen Farbe im Glas und duftet nach Akazienhonig, getrockneten Feigen und Rosen - begleitet von Rosmarin und Salbei.

Preis: 25,00 Euro
www.wg-stromberg-zabergaeu.de





Tipp 2

Cremiges Eis Daus dem Lautertal

Nummer 43 steht entspannt mit Betreuer Lukas an der Lauter. Der Bach plätschert vor sich hin, die Sonne scheint: Die Kuh genießt ihr Dasein in vollen Zügen. Gut so, denn sie und ihre Kolleginnen sind ausschlaggebend für den Erfolg von Lautertal Eis. 2002 überlegte Familie Bachmann, was man in Zukunft mit der hofeigenen Milch anfangen will. Sie wollten etwas Eigenes aufbauen, ohne Milchpreis-Diktatur. Vielleicht Eis? Schwäbisches Eis! Hört sich erst mal ungewöhnlich an, ist aber eine geniale Idee. Regionale Gastronomen bekommen leckeres Eis von der schwäbischen Alb. Und das wiederum schmeckt den Gästen - eine absolute Win-win-Situation!

Bis das Lautertal-Eis so perfekt schmeckte, wurde viel experimentiert. Schließlich werden nur beste, möglichst regionale Zutaten verwendet und keine Zusatzstoffe. Das ist den Bachmanns ist sehr wichtig, nur so bekommt man wirklich hochwertiges Eis. In dem auch heute noch selbstverständlich echte Bourbonvanille enthalten ist. Trotz der hohen Preise, denn Vanille kostet heutzutage mehr als Silber!

Die Nachfrage ist groß und so stellen die Bachmanns in der neuen Manufaktur mittlerweile 40 Sorten Eis und laktosefreie Sorbets her. Darunter auch abgefahrene Sorten, wie das Bierlikör-Eis oder auch mal ein Eis mit Wein. Und auch Eisliebhaber, die feiern oder heiraten wollen, sind bei Bachmanns in besten Händen: Der Trend geht zur Hochzeitstorte aus Eis, die nach individuellen Wünschen angefertigt wird. Natürlich auch mit Milch von Kuh Nummer 43!



Der passende Wein

Winzer vom Weinsberger Tal eG, Löwenstein
2018 BergRebellin Roséweincuvée QbA

Frech, wild und gut ausbalanciert zeigt sich die Cuvée von einer rebellischen Seite. Saftige rote Früchte wie Erdbeeren und Himbeeren unterstreichen die feine Frucht perfekt.

Preis: 5,95 Euro
www.weinsbergertalwinzer.de



#genuss #weinzumessen



Bachmanns

GinTonic LemonBasilico



- 2cl** Gin
- 1/8l** Tonic-Water
- 1** Kugel Lautertal-Zitrone-Basilikum-Eis
- 2-3** Blätter Basilikum + ein Zweig Rosmarin

Gin und gut gekühltes Tonic in ein Glas geben. Zitronen-Basilikum-Eis hineingeben und mit Basilikum garnieren. Zusätzlich ein Zweig Rosmarin ergänzt den Cocktail wunderbar.

Mehr Infos:

www.lautertal-eis.com



 **Lecker!**

Eis muss man nicht nur «schlotzen» - es ist auch eine super Basis für kühle, erfrischende Drinks. Der Bachmann's Gin Tonic Lemon Basilico mit dem Lautertal-Zitrone-Basilikum-Eis ist perfekt für heiße Sommertage. Genau wie die Sorbets mit schwäbischen Johannisbeeren oder Waldbeeren - dazu passt perfekt ein erfrischender Rosé.

Rezept-Download: www.weinheimat-wuerttemberg.de/rezepte



#genuss #weinzumessen



Mehr Infos:
www.lagerhaus-lauter.de






Tip 3

 **Lecker!**

Bis eine Tafel hochwertige Schokolade entsteht, ist einiges zu tun. Kakaobohnen müssen erst einmal sorgfältig geröstet werden. Anschließend werden sie gebrochen, geschält und gemahlen. Das ist noch nicht alles, jetzt fehlt noch der richtige Schmelz: Den erhält die Kakaomasse in der Conche. Hier wird die Schokoladenmasse auf bis zu 90 Grad erwärmt und bis zu acht Stunden gerührt.

Süßes aus dem Biosphärenengebiet

Dieser Tag könnte definitiv nicht besser sein: Vor mir steht ein großes Stück saftige Schoko-Tarte, daneben ein Cappuccino mit perfektem Milchschaum und Herz. Die Sonne scheint und man spürt geradezu, wie glücklich und zufrieden die Gäste auf der idyllischen Terrasse der Genussmanufaktur Lagerhaus an der Lauter sind. Für diese Glücksgefühle ist nicht nur das lauschige Ambiente verantwortlich, sondern seit 2007 auch Familie Laepple aus Dapfen. In ihrer Chocolaterie und Patisserie stellen sie wunderbare Köstlichkeiten her – mit allerbesten Zutaten aus fairem Anbau und dem gewissen Etwas. So wie Konditorin Annabelles weiße Schokoladen-Pralinen: Die enthalten mit frischem Basilikum aromatisierte Erdbeer-Ganache und schmecken fantastisch. Genau wie die Kreationen mit Ziegenkäse und Honig, Balsamico und Alblinsen, oder Pralinéschokoladen mit Albkrautern, Most oder Kornelkirschen. Fast alle Zutaten für die süßen Leckereien kommen aus der Region. Außer der Schokolade, das ist ja klar: Der Nacional-Arriba-Edelkacao aus Ecuador gilt als eine der der besten Kakao der Welt – und wird bald selbst in einer neuen gläsernen Manufaktur geröstet. Ebenso wie die Bohnen von Kaffeesommeliere und Rösterin Mareike Laepple.

Das Lagerhaus an der Lauter bietet übrigens auch immer wieder Veranstaltungen mit besonderen Geschmackserlebnissen. Egal ob beim 15-Gänge-Menü «Schwäbisch Querbeet» oder auch mit ihrem legendären Schokoladen-Menü. Es wird in vollen Zügen geschlemmt – natürlich auch mit dem passenden  Wein dazu ...

Der passende Wein

**Felsengartenkellerei
Besigheim eG
Dolce Gecco Cuvée Blanc
Qualitätsperlwein**

Inspirierende Kreation aus besten Rebsorten als Ode an das Leben. Am Gaumen und im Nachklang eine Offenbarung feinsten Aromen nach vollreifen Früchten, wie Birne, Mirabelle und Banane.

Preis: 9,90 Euro
www.felsengartenkellerei.de





*Prickelndes Vergnügen
Sekt und Secco für jeden Anlass*

«... die kribbelt so schön in die Bauch ...», wusste eine französische Damenstimme in der TV-Werbung zu berichten. Das Kompliment galt - in völliger Unkenntnis! - nicht den hier verkosteten Weinen, sondern einem Bier. Dabei kribbeln Sekt, Secco & Co. doch so viel schöner. Jedenfalls wenn man unsere Auswahl nimmt. Für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel gibt es hier genau das richtige Kribbeln im Bauch. Das können wir garantieren.

Text: Harald Scholl, Fotos: Armin Faber



Was wäre das Leben ohne ein Gläschen Sekt oder Secco, was würde in den Gläsern funkeln, wenn das neue Jahr begossen wird, das Jubiläum oder der Geburtstag gefeiert werden oder ganz einfach das Leben an sich Anlass genug ist, um einen besonderen Tropfen zu öffnen. Prickelndes gehört einfach dazu. Zum Glück ist die Bandbreite der lebhaften Weine immens, für jeden Geschmack - und jeden Geldbeutel - findet sich ein passender Sprudler. Und wer sich traut, wird sogar fündig, wenn er ein Menü mit Prickelndem begleiten möchte. Denn die Zeiten, in denen Sekt & Co. vor allem als Aperitif eingesetzt wurden, sind passé. Wer sich einmal an die Kombination von Speisen und schäumenden Weinen gewagt hat, wird diese Kombination nicht mehr mischen wollen.

Secco oder Sekt?

Die Antwort auf die Frage nach dem passenden Schaumwein ist ganz einfach. Denn der Unterschied ist, technisch und rechtlich betrachtet, lediglich eine Drucksache. Sekt hat, wie seine Brüder Champagner, Cava

oder Cremant, etwa sechs Bar Druck in der Flasche. Beim Secco darf es noch nicht einmal die Hälfte sein, 2,5 Bar Druck, dann ist Schluss. Wichtiger als die Frage nach dem Druck ist aber der zweite wesentliche Unterschied. Sekt gärt in aller Regel ein zweites Mal in der Flasche, dabei entsteht Kohlensäure, beim Secco wird sie üblicherweise zugesetzt. Das steht dann auch so auf der Flasche. Und weil Secco ursprünglich «Perlwein» hieß, wird die Methode auch bis heute «Verperlen» genannt. Der Unterschied zwischen Sekt und Secco ist auch optisch zu erkennen. Secco hat keinen Sektkorken mit Drahtgestell («Agraffe»), sondern einen Schraubverschluss. Oder einen Korken, der zusätzlich mit einer Kordel gesichert wird. Und der letzte Unterschied bringt einen wirklichen Vorteil für den Weinfreund. Denn für Secco wird keine Sektsteuer fällig, immerhin 1,02 Euro pro Flasche. Sie wurde von Kaiser Wilhelm zur Finanzierung der Marine eingeführt und wie es bei Steuern häufig üblich ist, nicht wieder abgeschafft. →

Nadine Stocker

Restaurantleiterin «Landhotel
und Restaurant Jagstmühle»

Harald Scholl

Stellv. Chefredakteur VINUM
Weinmagazin

Ulrike Palmer

Journalistin Food & Beverage

Landgasthof Jagstmühle

Jagstmühlenweg 10
74673 Muldingen

www.jagstmuehle.de



Vorsicht! Besser nicht nachmachen ...


Überhaupt: Nur wenige Getränke stecken so voller Geschichten wie Schaumweine. Zum Beispiel ist die Redensart «Eine Flasche köpfen», ein Ergebnis der (Un)Sitte, den Flaschenhals mit einem Säbel abzuschlagen. Dieses «Köpfen» nennt sich «Sabrieren» und ist wahrscheinlich auf Offiziere zurückzuführen. Wenn man es richtig macht, wird der Flaschenhals an seiner dünnsten Stelle, direkt hinter dem Flaschenkopf, abgerissen. Durch den Druck im Inneren der Flasche werden Glasstaub und kleinste Splitter zuverlässig weggeblasen. Trotzdem ist dieses eigenwillige Öffnungsverfahren etwas für die Profis und sollte nicht bei der nächsten Gartenparty ausprobiert werden. Und wenn sie es doch versuchen sollten: unbedingt die Agraße vorher entfernen. Sonst funktioniert der Trick nicht ...

Genussprofis an den Gläsern

Das Verkostungsteam zum Thema «Prickelndes Vergnügen» bestand wie immer aus erfahrenen Wein-Fachleuten, die über langjährige Verkostungserfahrung verfügen. Die Sekte und Seccos wurden nach Rebsorten und Farben (Alkoholfrei - Weißweine - Roséweine) getrennt verkostet. Eine Ordnung oder Reihenfolge nach Region oder Preis gab es dabei nicht. Die Verkoster probierten unabhängig, still und im eigenen Tempo. Diesmal als Verkoster dabei waren:

Ulrike Palmer, gebürtige Stuttgarterin, ist Journalistin mit Schwerpunkt Essen und Trinken, Autorin der TV-Serien «Isswas?!» und «richtig!gut» und betreibt unter anderem das Blog «Tellerschubser».

Nadine Stocker ist ausgebildete Sommelière und Restaurantleiterin im «Landhotel und Restaurant Jagstmühle».

Harald Scholl ist als stellvertretender Chefredakteur für das VINUM Weinmagazin tätig und Gebietsverantwortlicher für den VINUM Weinguide. 



Alkoholfrei

Weinkonvent Dürrenzimmern eG S-Ohne (weiß)

0 Vol.-%

Feiner Obstduft, Rhabarber, Pfirsich, Blüten. Riecht sehr süß – überrascht im Mund.

Die Säure balanciert sehr schön, hat eine gute Cremigkeit am Gaumen. Wirkt zu keinem Moment langweilig – definitiv eine Alternative!

Preis: 5,90 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Lauffener Weingärtner eG PriSecco Edition Rosé

0 Vol.-%

In der Nase reife Birne, dazu Cassis. Im Mund dann Quitte, etwas herb, könnte eine Spur mehr Säure vertragen, um die Süße auszubalancieren. Eher kraftvoll als elegant, zu kräftigen Gerichten ein guter Begleiter.

Preis: 8,00 Euro

www.wg-lauffen.de

Weingärtner Cleebronn-Güglingen eG Pecco Rosé

0 Vol.-%

Ungewöhnlicher Name, ungewöhnliches Getränk: Rote Johannisbeere, blaue Trauben. Sehr fruchtbetont. Lebhaftes Perlage, aber sehr gut balanciert zwischen Körper und Eleganz. Tanz fröhlich über die Zunge.

Preis: 5,00 Euro

www.cleebronner-weinshop.de

Collegium Württemberg eG Traubensecco

0 Vol.-%

Elegantes Zartrosa im Glas. In der Nase dann frisch gemähte Wiese, animierend grün. Im Mund kommt Birne dazu, Rhabarber, insgesamt leicht süß, die Säure trägt. Hat einen recht ansprechenden Nachhall.

Preis: 4,50 Euro

www.collegium-wuerttemberg.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG S-Ohne (rot)

0 Vol.-%

Knallige Farbe im Glas: leuchtend rot! Und jede Menge Kohlensäure, sehr lebhaft. In der Nase viel Exotik, tropische Früchte, viel rote Beeren. Im Mund wiederum kräftig, viel Fruchtaroma. Das bleibt auch am Gaumen, sogar etwas Gerbstoff ist dabei.

Preis: 5,90 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Fellbacher Weingärtner eG Frutto Weincocktail

0 Vol.-%

Animierend dunkelrote Farbe, schön klar und leuchtend. In der Nase deutliche Pfirsichnoten, natürlich auch rote Beeren. Sehr fruchtig – der Name ist Programm. Im Mund getragen von feiner Säure, überraschend trocken. Schöne erfrischende Art.

Preis: 4,50 Euro

www.fellbacher-weine.de

Perfekt für
Nicht-trocken
Trinker

Terrassensprudel
par excellence

Favorit
der Verkoster



Secco weiß

Felsengartenkellerei eG **Terra Secco Blanc de Blancs** 10,5 Vol.-%

Viel Birne und Holunderblüten in der Nase. Im Mund ausgewogen und gehaltvoll, Grapefruit-Aromen dominieren, dazu kommt eine delikate Mineralität. Hat ein wenig Gerbstoff. Zeigt Länge und Format, gut balanciert.

Preis: 5,39 Euro

www.felsengartenkellerei.de

Heuchelberg Weingärtner eG **Secco weiß «Frisch & Temperamentvoll»** 11,5 Vol.-%

Dezente Nase, Steinobst, vor allem Pfirsich und gelbe Blüten. Auch im Mund bleibt er überwiegend schlank, hat aber viel Saft und Volumen. Dazu kommen feine Gerbstoffnoten, das ist sehr appetitanregend. Kompletter Wein.

Preis: 4,88 Euro

www.heuchelberg.de

Weinkellerei Hohenlohe eG **Distelfink Secco (weiß)** 11 Vol.-%

Birne und Blüten, sehr reifes Lesegut, üppig mit leichten Honiganklängen. Auch am Gaumen kraftvoll, sehr viel Wein. Nicht zu süß, ist balanciert und appetitanregend. Ein Secco, der zu vielen Gerichten (Fisch!) passen dürfte.

Preis: 5,12 Euro

www.weinkellerei-hohenlohe.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG **Gran Secco Blanc de Blancs** 12,5 Vol.-%

Duftet fein nach Trauben, etwas Blüten, dazu reifer Apfel und Grapefruit. Sehr vornehm! Auch im Mund schön schlank, nicht opulent, eher straff. Eine hauchfeine Bitternote zieht sich durch den Wein. Schöner Menüauftakt.

Preis: 5,95 Euro

www.wg-heilbronn.de

Weingärtnergenossenschaft **Metzingen-Neuhausen eG** **ME Secco Blanc de Blancs** 11 Vol.-%

Duftig und würzig zugleich in der Nase, viel gelbe Blüten. Im Mund reife, gelbe Frucht, Pfirsich, eine Spur Maracuja. Dabei sehr sauber und klar, reintonig. Hat eine feine Perlage, ein wenig Süße, was dem Wein aber hervorragend steht. Fein ausgewogen.

Preis: 6,90 Euro

www.wein-metzingen.de

Weingärtner Marbach eG **Secco Blanc de Noirs** 10,5 Vol.-%

Ganz, ganz zart roséfarben. In der Nase etwas rote Blüten, dazu Johannisbeeren. Sehr schlanker, verhaltener Typ, unaufdringlich. Ein feiner Secco für den festlichen Anlass, zarte Kanapees sind genau sein Typ.

Preis: 5,30 Euro

www.weingartner-marbach.de

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG **Secco weiß** 10,5 Vol.-%

Holunderduft in der Nase, dazu eine Spur Erdbeere. Im Mund von frischer Säure getragen, der Wein hat Tiefe und Aroma. Viel exotische Frucht am Gaumen, vor allem Ananas. Endet auf feinen Gerbstoffen. Regt an – nicht auf.

Preis: 5,90 Euro

www.cleebrohn-weinshop.de

Remstalkellerei eG **Muskateller Secco** 11 Vol.-%

Duftig wie ein Sommergarten, vor allem Rosenblüten sind deutlich zu riechen. Diese elegant-blumige Art bewahrt er auch im Mund, hat Körper und Frucht, viel Aroma, dabei immer markant und typisch. Endet auf feinerherben Bitternoten.

Preis: 8,57 Euro

www.remstalkellerei.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG **Muskateller Secco** 11 Vol.-%

Ganz deutliche Muskatnoten, Rosenblüten, dazu voller Weinbergspfirsich. Im Mund mit jedem Schluck neue Facetten, Frucht, Säure – Spannung! Ein Muskateller für Freunde der Rebsorte und solche, die es werden wollen.

Preis: 7,90 Euro

www.weinmanufaktur.de

Kulinarischer
Alleskönner

Einkühlen -
aufmachen -
Sommer!



Fellbacher Weingärtner eG

«M» Muskateller Secco

11,5 Vol.-%

Feiner Blütenduft in der Nase, das ist nicht aufdringlich oder laut. Schönes Mundgefühl, Perlage, Süße und Säure sind gut balanciert. Drängt sich nicht auf, hat trotzdem seinen eigenen Stil. Ein leiser Vertreter mit Charme.

Preis: 7,90 Euro

www.fellbacher-weine.de

Felsengartenkellerei eG

Dolce Gecco

9,5 Vol.-%

Zeigt viel Birne und Mirabelle in der Nase, kommt danach betont frisch und fruchtig daher. Im Mund zeigt sich eine deutliche, leicht vanillige Süße, das ist gefällig und wird viele Freunde finden. Ein Charmeur der alten Schule.

Preis: 9,90 Euro

www.felsengartenkellerei.de

Secco Rosé

Weinhaus Löwenstein/Winzer vom

Weinsberger Tal

LEO Secco Rosé

11 Vol.-%

Muskatrollinger! Eindeutig. Blumig in der Nase, dazu Holunderblüten, Pfingstrosen. Sehr typisch. Feine Perlage, hat einen schönen, zarten Unterton. Fast schon ein wenig fleischig, wäre perfekt zum Landgockel aus dem Backofen.

Preis: 8,30 Euro

www.weinsberger-winzer.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG

ROSS

12 Vol.-%

In der Nase ein feiner Veilchenduft, dazu kommt Grapefruit. Im Mund dann deutlich Rote Johannisbeere, etwas Apfel. Viel Frische am Gaumen, lebhaftes Perlage, guter Zug. Hat wirklich Struktur und Zug. Alles – nur kein «Weinchen»!

Preis: 4,90 Euro

www.lembergerland.de

Bottwartaler Winzer eG

Secco RIO

10,5 Vol.-%

Duftet zart nach Erdbeere und Kirsche, dazu eine Spur frisches Gras. Lebhaftes Perlage im Glas, sehr animierend und frisch am Gaumen. Macht viel Freude beim Trinken, endet auf einem zarten, elegant-nachhaltigen Finale.

Preis: 5,95 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Collegium Württemberg eG

Secco Rosé

11 Vol.-%

Frischer Rhabarber in der Nase, dazu kommen deutliche Hefenoten. Auch im Mund viel rote Frucht, dazu schöne, lebhaftes Säure. Hat enorme Frische, viel Saft und ist schneller getrunken, als man «Hier!» sagen kann ...

Preis: 6,50 Euro

www.collegium-wuerttemberg.de

Weingärtner Esslingen eG

esecco

10,5 Vol.-%

Erdbeere und Rhabarber – das riecht nach Obstgarten. Am Gaumen gefällig, hat Frucht und Struktur, nicht aufdringlich. Harmonisch bei frischer Säure, gut eingebaute Kohlensäure. Dazu ein leicht herbes Finale. Perfekt zum Nachmittagskaffee mit Großmutter's Trübleskuchen.

Preis: 5,95 Euro

www.weingaertner-esslingen.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG

Trollinger Rosé

10,5 Vol.-%

In der Nase eher gelbes Obst als rote Früchte, dazu eine Spur Honig. Im Mund vielschichtig, der Honig findet sich sogar am Gaumen wieder. Nicht aufdringlich, gut balanciert. Findet sicher viel Anklang bei der nächsten Gartenparty.

Preis: 5,95 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

Weingärtner Marbach eG

Muskatrollinger Secco Rosé

10 Vol.-%

Ungewöhnlich verhalten für diese Rebsorte, sehr dezente Holundernote. Dafür andere Blüten, eine ganze Blumenwiese. Im Mund schlank und sehr trinkanimierend, eine Spur Kirsche kommt dazu. Ein leichtes, elegantes Prickeln, fast keine Restsüße.

Preis: 5,30 Euro

www.weingaertner-marbach.de

Sekt für die
Schatzkammer



Weingärtner Marbach eG
Schicco Schiller Secco
10 Vol.-%

In der Nase feine Sauerkirschnoten, das ist nicht aufdringlich. Im Mund geprägt von vitaler Säure, ist sehr frisch, lebhaft. Dabei schön trocken, durchaus komplex und vielschichtig. Hat Format und einige Klasse.

Preis: 5,30 Euro
www.weingaertner-marbach.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
Distelfink Secco (Rosé)
11 Vol.-%

Zitrusbetonte Nase, auch Johannisbeere ist zu riechen. Im Mund wird es dann noch deutlich rotbeeriger, der Wein bleibt dabei aber schlank und wird nicht mollig. Hat eine frische Art, lebhaft, fröhlich.

Preis: 5,12 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Sekt weiß

Weingärtner Markelsheim eG
2015 Pinot Blanc de Blancs
«brut nature»
13,5 Vol.-%

Duftet nach frischen Weißbrot, das ist ganz klar hefegeprägt. Dazu kommt eine Spur Apfel. Sehr fröhlich sprudelnd, lebhaft. Durch die Struktur am Gaumen zeigt er sich sehr anpassungsfähig an viele Speisen. Edler Sekt!

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

Württembergische Weingärtner
Zentralgenossenschaft eG
2016 Blanc de Blancs «brut»
12 Vol.-%

Die Nase: Apfel und Hefe, sehr ansprechend! Im Mund zeigt sich lebhaft Kohlensäure, darunter Apfel und eine Spur Fruchtsüße. Auch ein paar nussige Aromen mischen sich in den Kanon, das hat einige Facetten, die es zu entdecken lohnt.

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

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2017 Weißburgunder «extra brut»
12 Vol.-%

In der Nase kühl und kalkig, man denkt an nasse Kieselsteine. Auch im Mund eher kühl und schlank, dabei saftig. Vom Typ her eher ein Franzose als ein Deutscher. Was durchaus als Kompliment zu verstehen ist. Sehr gut!

Preis: 12,90 Euro
www.weinmanufaktur.de

Bottwartaler Winzer eG
VINIAN Pinot Blanc de Noirs «brut»
13 Vol.-%

In der Nase Haselnuss, etwas Buttersüß, dazu frischer Apfel. Im Mund gute Balance zwischen Körper und Frische, leicht erdige Noten, zeigt Druck am Gaumen, ist dabei schön frisch. Ein eleganter Burgundertyp.

Preis: 8,95 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Esslingen eG
6 Pinot «brut»
12 Vol.-%

Typische Nase, etwas Haselnuss, dazu Apfel, eine Spur Hefe. Auch im Mund diese leichten Nussnoten, dazu eine reife Apfelfrucht. Dank der sehr schönen Kohlensäure aber nicht ermüdend. Bleibt geradlinig und schlank am Gaumen. Knackig.

Preis: 15,00 Euro
www.esslinger-wein.de

Lauffener Weingärtner eG
2015 Schwarzriesling Blanc de Noirs
«brut»
13 Vol.-%

Duftet schön nach Kirsche und warmem Brot. Hat lange auf der Hefe gelegen, daher auch ein angenehmes Mundgefühl. Reichhaltiger Wein mit viel Substanz, darf gerne zum Essen serviert werden. Da hält er locker mit dem Sonntagsbraten mit.

Preis: 11,00 Euro
www.wg-lauffen.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
Grand Crémant «brut nature»
13 Vol.-%

In der Nase leichte Röstnoten, etwas Karameil, Butter. Darunter Frische, vielleicht Limette. Im Mund auch sehr erhaben, kraftvoll, enorm tiefgründig. Erwartet Aufmerksamkeit vom Trinker, ein Sekt für Genießer.

Preis: 19,00 Euro
www.stromberg-zabergaeu.de

#verkostung #weine

Sprudelspaß für Pfennigfuchser



Felsengartenkellerei eG
2015 Cuvée 49 Grad Sekt «brut»
13,5 Vol.-%

In der Nase Exotik, Mango, Papaya, dazu ein Schuss Butterkuchen, insgesamt sehr opulent. Im Mund wird es leicht karamellig, darunter liegt frische Zitrusaromatik. Ein sehr komplexer Sekt, weniger zum Anstoßen als zum festlichen Essen.

Preis: 12,90 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2017 Fleiner Kirchenweinberg Riesling «brut»
12,5 Vol.-%

Die Nase gibt im ersten Moment wenig preis: kühl, kalkig, ein Hauch Apfel und Minze. Macht Appetit. Auch im Mund zeigt sich eine gewisse mineralische Strenge, der Sekt bleibt fokussiert auf der Zungenmitte. Feinschmeckerware!

Preis: 11,48 Euro
www.wg-heilbronn.de

Weingärtner Markelsheim eG
2017 Markelsheimer Riesling «brut»
12 Vol.-%

Pfirsich, Apfelblüten, klarer, sauberer Geruchseindruck. Diese dezente Art bewahrt er auch im Mund, ist schlank, bleibt dabei auf der trockenen Seite, eine Spur Bittermandel. Nicht anstrengend, sehr schön zu trinken.

Preis: 7,95 Euro
www.markelsheimer-weine.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2017 Schwaigerner Grafenberg Riesling «brut»
10 Vol.-%

Helles Gelb im Glas, in der Nase dann Pfirsich- und Apfelnoten. Am Gaumen schön spritzig und frisch. Er bleibt fruchtig und anregend, ohne ins Banale zu kippen. Die Kohlensäure ist sehr lebendig, kraftvolle Perlage.

Preis: 8,69 Euro
www.heuchelberg.de

Remstallkellerei eG
2017 Riesling «trocken»
12,5 Vol.-%

Er duftet zart nach Apfelkuchen, Frucht und Hefe, gefolgt von einem Hauch nasser Stein. Typischer Riesling, die Rebsorte ist unschwer zu erkennen. Für Freunde der Sorte ein Muss – für alle anderen eine dringende Empfehlung.

Preis: 6,55 Euro
www.remstallkellerei.de

Weingärtner Markelsheim eG
2017 Riesling «trocken»
12 Vol.-%

Die Frucht steht im Vordergrund, Apfel, Zitrus, dahinter aber florale Noten, etwas grasig. Feine Perlage, ein eleganter Vertreter. Drängt sich nicht auf oder vor, bleibt angenehm elegant am Gaumen. Viel Spaß und Wein für wenig Geld.

Preis: 7,95 Euro
www.markelsheimer-weine.de

Bottwartaler Winzer eG
2016 Großbottwarer Wunnenstein Riesling «trocken»
12 Vol.-%

Die Nase: Blüten, Apfel, Hefe, darunter eine feine mineralisch-kühle Ader. Sehr einladend. Im Mund überraschend vollmundig, wirkt aber dank der lebendigen Kohlensäure überhaupt nicht schwer. Ein feines Tröpfchen!

Preis: 8,95 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2017 Riesling «trocken»
12 Vol.-%

Duftet wie reifer Riesling – da steht eindeutig «Wein» im Vordergrund. Man riecht Kaffee, Lakritz – viele dunkle Aromen. Hat sehr viel Tiefe, das ist ausgesprochen komplex und lockt die Aromenentdecker. Wirklich fein!

Preis: 10,00 Euro
www.stromberg-zabergaeu.de

Württembergische Weingärtner Zentralgenossenschaft eG
2016 Blanc de Noirs «extra trocken»
12 Vol.-%

Der Duft: würzig, buttrig, nussig. Der weiche, warme Eindruck setzt sich auch im Mund fort, warmes Brot, dazu ein wenig rote Beeren. Das ist vor allem zum Essen ein Genuss, ein Zander auf der Haut, gebraten mit Beurre blanc ...

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

Das Gartenfest
kann kommen!



Fellbacher Weingärtner eG
2016 Chardonnay «extra trocken»
12,5 Vol.-%

In der Nase: Maracuja und Passionsfrucht, sehr exotisch. Aber auch eine Spur Honig ist zu erahnen. Im Mund schlanker, betont mineralisch, fast karg. Orientiert sich an den Vorbildern aus Frankreich, ein Sekt für den besonderen Moment.

Preis: 9,90 Euro
www.fellbacher-weine.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
Cuvée «trocken»
12,5 Vol.-%

In der Nase Brotkruste, Milchkaffee, Rauch. Wird mit jeder Minute vielschichtiger, braucht Zeit, um sich zu zeigen. Dann kommt auch im Mund viel Körper, ist warm und lang. Schöner Fruchtkern, aber nicht kitschig, sondern elegant.

Preis: 7,10 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2017 Cuvée «trocken»
12,5 Vol.-%

In der Nase viel frischer Apfel. Im Mund setzt sich der frische und harmonische Eindruck fort. Die leichte Restsüße am Gaumen lässt gerade Kanapee als perfekte Begleitung erscheinen. Für den nächsten Sektempfang.

Preis: 6,55 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Weingärtnergenossenschaft
Metzingen-Neuhausen eG
2017 Metzinger Hofsteige
Müller-Thurgau «trocken»
12,5 Vol.-%

Die Nase: Apfel trifft auf Muskat, geradezu klassisch Müller-Thurgau. Der Rebsortentyp ist auch im Mund zu schmecken, feinfruchtig mit Würze. Ein saftiger, reifer Sekt, wie geschaffen für beherzt gewürzte Küche.

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

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2017 Kerner «trocken»
12 Vol.-%

In der Nase ein wenig Frucht, Birne, Zitrus, Minze. Am Gaumen gefällig, hat Frucht und Struktur, nicht aufdringlich. Harmonisch bei frischer Säure. Dazu ein leichter Schmelz. Es gibt keinen Grund, diese Rebsorte nicht häufiger für Sekt zu verwenden!

Preis: 9,90 Euro
www.weinmanufaktur.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2017 Heilbronner Staufenberg
Muskateller «trocken»
13 Vol.-%

Keine Überraschung in der Nase: Das ist eindeutig Muskateller. Sehr traubig, aromatisch. Nicht laut oder parfümiert, nur sehr typisch. Der Sekt bleibt im Mund immer schön geradlinig, saftig und ausdrucksvoll.

Preis: 9,45 Euro
www.wg-heilbronn.de

Des Rätsels Lösung: der Geburts- jahrgang

Was sollte ich also in den Keller legen, wenn ich den Geburtsjahrgang (noch dazu, wenn es so ein überragender wie 2018 war) meines neugeborenen Kindes einlagern möchte? Drei Weine haben wir als Antwortmöglichkeit vorgeschlagen. Fest steht, dass die Lebenserwartung selbstverständlich bei jedem Wein unterschiedlich ist. Jedoch lässt sich allgemein sagen: Je höher die Qualität, der Gehalt an Zucker, Alkohol und Säure, desto besser können die Weine einer langen Lagerung standhalten. Immerhin konservieren Zucker und Alkohol, das kennt man auch von anderen Produkten. Somit wäre die 2018er Riesling Trockenbeerenauslese eine sichere Bank. Hier kann man davon ausgehen, dass der natürliche Zucker dem Wein ein langes Leben beschert und die ausgeprägte Säure des Rieslings den Wein auch noch nach Jahrzehnten frisch erscheinen lässt. Auch eine 2018er Lemberger Spätlese trocken in Barrique gereift wäre eine gute Wahl, immerhin soll bei Rotweinen auch der Gerbstoff eine wichtige Rolle für die Lagerung spielen. Kabinettweine aus dem Rosébereich wären somit nicht die erste Wahl zum Einlagern, sind allerdings hervorragend für den Genuss im Hier und Jetzt.

Die richtige Antwort lautet damit C. Viele der Gewinnspielteilnehmer wussten das. Freuen durften sich über unser frühlinghaftes Spargelweinpaket mit sechs Flaschen Wein die folgenden Personen:

Daniela Grafen, Kamp-Lintfort
Florian Pallmann, Röhrenfels
Marianne Heibertshausen, Staufenberg
Hans-Wilhelm Burgdorf, Altenstadt
Gerhard Dresselhaus, Oldenburg
Sieglinde Bingel, Bergheim
Ute Puttrich, Allmersbach
Ursula Schwenderling, Rüsselsheim
Barbara Kürschner, Darmstadt
Marlene Reglin, Bremerhaven

Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2017 Rosswager Stromberg Traminer
«trocken»

12,5 Vol.-%

Kraftvolle Perlage im Glas, zarte Traminernote in der Nase. Vor allem Blüten, Rosen, dazu etwas Quitte. Im Mund weniger perlend als erwartet, gute Balance zwischen Körper und Frische. Ausgewogener Wein.

Preis: 11,90 Euro

www.lembergerland.de

Lauffener Weingärtner eG/Käsbergkeller
Mundelsheim

2017 Gewürztraminer «trocken»

11,6 Vol.-%

In der Nase Honig und Mango, Papaya. Aber nicht laut oder aufdringlich, eher angenehm. Im Mund gut strukturiert, hat anregende Säure und wieder schöne Fruchtaromen. Weniger Aperitif- als ein Dessertbegleiter.

Preis: 9,90 Euro

www.wg-lauffen.de

Sekt Rosé

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG
2017 Pinot Meunier «brut»

12 Vol.-%

Duftet nach Brotkruste, nach Mandel und Hopfen. Im Mund sehr komplett, Apfel, Butterkuchen, leicht herb und eine Spur mineralisch. Sehr feinkörnige Perlage, aufgrund der komplexen Aromatik ein Sekt für Kenner.

Preis: 9,50 Euro

www.cleebrohn-weinshop.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2017 Lemberger «trocken»

12,5 Vol.-%

Etwas Brioche, etwas Erdbeere und sogar eine Spur Vanille in der Nase. Im Mund sehr lebhaft, aber nicht störend. Sehr schönes Mundgefühl, kann deutlich mehr als «Anstoßen». Solo trinken oder zum gegrillten Fleisch?

Preis: 10,00 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2017 Lemberger Rosé «trocken»

13 Vol.-%

Fruchtbetonte Nase, Erdbeere, Rote Johannisbeere, dazu ganz deutlich Weißbrot. Am Gaumen weiter gefällig, man schmeckt Kirsche und Rhabarber. Klingt fruchtiger, als es schmeckt, entwickelt sich mit der Zeit im Glas.

Preis: 10,00 Euro

www.stromberg-zabergaeu.de

Collegium Württemberg eG
2017 Heroldrebe «extra trocken»

12 Vol.-%

Außergewöhnliche Rebsorte, nicht häufig anzutreffen. Leicht herbe Noten in der Nase, überraschend. Im Mund viel Saft, klares Profil, schmeckt nicht so trocken wie vermutet. Hat einen relativ langen Abgang. Für Spezialisten eine Entdeckung!

Preis: 9,90 Euro

www.collegium-wuerttemberg.de





Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG

2016 Metzinger Hofsteige Rosé

«trocken»

12,5 Vol.-%

Duftet nach Blüten, dazu kommen weißer Pfeffer und etwas Brotkruste. Am Gaumen schön balanciert zwischen Süße und Säure, tendiert insgesamt leicht in Richtung herb. Ein guter Sekt für jeden besonderen Tag.

Preis: 9,90 Euro

www.wein-metzingen.de

Remstallkellerei eG

2017 Muskattrollinger «trocken»

12 Vol.-%

Schon die Nase zeigt an: Holunder! So duftet nur Muskattrollinger. Im Mund kommt ein Gefühl von Butterkuchen auf, mit gelber Frucht belegt. Im Mund zeigt sich ein schöner Körper, balanciert. Es fällt auf, wie reintönig der Wein ist. Sehr gut!

Preis: 8,07 Euro

www.remstallkellerei.de

Weingärtner Esslingen eG

2017 Esslinger Schenkenberg

Muskattrollinger «trocken»

12 Vol.-%

Duftet nach Limette, Johannisbeere, sehr prägnant. Im Mund ganz anders, da zeigt er viel dunkle Aromatik, dazu etwas herbe Grapefruit. Hat einen eher schlanken Körper, setzt auf das Bouquet. Ein Wein für Freunde ausgeprägter Aromatik.

Preis: 9,70 Euro

www.weingaertner-esslingen.de

Heuchelberg Weingärtner eG

today my Name is Queen

10 Vol.-%

Außergewöhnliche Flasche, ungewöhnlicher Wein: dunkelrot statt rosé, wie die Flasche vermuten lässt. Im Mund relativ süß, dazu Holz, Vanille, viel Körper. Der kommt auch ganz unqueenmäßig mit Grillfleisch zurecht.

Preis: 8,57 Euro

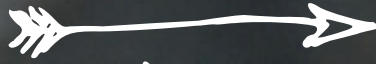
www.heuchelberg.de

So öffnen die Profis die Flasche ...

Ganz gleich ob es sich um Secco oder Sekt handelt: Im Unterschied zu anderen Flaschenweinen steht ein Schaumwein in der Flasche immer unter Druck. Beim Sekt ist der Korken zur Sicherheit mit einem Drahtgestell fixiert, der sogenannten «Agraffe». Sie verhindert zuverlässig das Herausschießen des Korkens. Korrekt geöffnet wird eine Sektflasche wie folgt: Zunächst wird die Agraffe gelöst, die Flasche leicht geneigt und der Korken mit der Hand festgehalten, der Daumen liegt dabei über dem Korken. Mit der anderen Hand wird nun die Flasche gedreht, nicht der Korken. Er kann nämlich brechen. Langsam drehen und den Korken, wie gesagt, festhalten. Richtig geöffnet wird eine Sektflasche auch niemals «knallen», der Korken sollte langsam in die Handfläche gleiten und der Druck aus der Flasche kontrolliert entweichen. Auch nachdem der Korken aus dem Flaschenhals entfernt ist, die Flasche um 45 Grad geneigt halten, so kann der Überdruck aus dem Flaschenhals entweichen.

Übrigens: Ob Sie eine Flasche Schaumwein stehend oder liegend lagern, ist völlig gleich. Sie sollten sich nach Einschätzung der Profis nur für eine der beiden Varianten entscheiden und sie nicht mehr ändern. Wenn Sie Sekt also stehend im Karton kaufen, sollte er auch stehend in Ihrem Keller gelagert werden. Oder eben liegend, wenn er in der Kiste lag.

Tourismus & Reisen



Tierisch(e) Genossen



Genießen kann man sie einzeln oder in Kombination. Also entweder ein voller Tagestrip durch den Wildpark oder der Besuch einer Winzergenossenschaft, der sich über den ganzen Tag zieht. Oder aber: Abenteuerverliebte mit Hingabe zu Wein und Wildgetier geben sich beides innerhalb von 48 Stunden. Wie und wo das möglich ist? Wir führen Sie durch drei kombinierte Touren, für die Sie sich jetzt schon einen Termin im Kalender blocken sollten.

Text: Eva Maria Dülligen

Wilde Tiere, vor allem in natürlicher Umgebung, sind für die meisten reiner Augenschmaus. Wein, vor allem da, wo er erzeugt wird, ist häufig purer Gaumenschmaus. Die beiden Sinne an zwei Tagen zu beglücken, geht in Württemberg reibungslos. Denn das Ländle beheimatet neben zahllosen renommierten Weingärtnergenossenschaften reizvolle Tierparks. Trips in die Welt der Tiere mit solchen in die der Weine clever zu verbinden, also ohne nervige Strecken dazwischen, lässt sich in der Region gut umsetzen. Die erste kleine Reise beginnt im Zabergäu, genauer in Cleebronn. Schon der rund 400 Meter hohe Michaelsberg, an dessen Hängen Weinbau seit dem Mittelalter betrieben wird, zeugt von der Vinophilie der hübschen Ortschaft. Daneben geizt das Dorf kaum mit architektonischen Schmankerln wie einer staufischen Burganlage oder der ehemals größten Kelter Württembergs, wo Events wie Public Viewing und Blasmusik mit Weißwurst-Frühstück über die weinselige Bühne gehen. Konzentrierter Weingenuss findet sich in der Probierstätte der WG Cleebronn-Güglingen. Unweit von der deutschlandweit ausgezeichneten Genossenschaft dehnt sich ein rund 50 Hektar großes Wildparadies aus - mitten im Naturpark Stromberg-Heuchelberg.

Esslingen im Bereich Oberes Neckartal verzaubert ebenfalls mit historischem Stadtbild und spannenden Geschichten: etwa der, dass die Esslinger wegen einer Mittelalter-Anekdote, in der eine Magd den Teufel mit einer Zwiebel vertrieben haben soll, «Zwieblinger» genannt werden und der Marktplatz deshalb heute im Sommer zum legendären «Zwiebel-

fest» inklusive Livebands mutiert. Permanente Outdoor-Attraktion bleibt unangefochten der Wildpark Nymphaea, dessen einziger Nachteil seine Unaussprechbarkeit zu sein scheint: Hunderte von Tierarten und tausend Sträucher und Bäume verteilen sich über die Neckarinsel. Das Ausflugsziel lockt gleichzeitig mit Veranstaltungen, Biergarten und Tierfütterungen. Den Abend bei den Weingärtnern Esslingen abzurunden, empfiehlt sich nicht nur aufgrund der Wein-Auswahl. Für Wow-Effekte sorgen die umgebene Landschaftskulisse und romantische Gewölbekeller, in denen verkostet werden kann.

Der letzte Boxen-Stopp heißt Bad Mergentheim. Als Heilbad und Kurort ist es den älteren Semestern ein Begriff. Doch längst tummeln sich hier an der Tauber auch Youngsters, wenn es heißt: «Feiern, bis der Arzt kommt.» Im ortseigenen Wildpark inmitten eines traumhaften Waldes geht es vom Genießerabend bis zur Greifvogelfütterung rund. In Greifnähe auch hier ein kleiner Rebsaftkosmos: Die Weingärtner Markelsheim schnitten bei unserem Qualitätscheck ebenso musterhaft ab wie die beiden anderen Weingärtnergenossenschaften.



#weinreise #weinzumessen

Mehr Informationen: Wildpark Tripsdrill - Winzergenossenschaft Cleebronn- Güglingen





Tipp 1

Trip nach Tripsdrill

Bei «Tripsdrill» denken viele an Attraktionen wie Achterbahn und Rafting. Doch die andere Erlebnisparkhälfte, wenige Gehminuten entfernt, bietet nicht minder tierisches Vergnügen. In reinster Form. Denn das Wildparadies ist ein Zuhause für rund 50 überwiegend heimische Tierarten: Neben den üblichen Verdächtigen Wolf, Bär & Co. lassen sich Publikumslieblinge wie schwarze Ouessant-Schafe, die kleinste Schaf-Art Europas, und Muntjaks, die kleinsten Hirsche der Welt, streicheln. In begehbaren Gehegen können Tierfreunde zahme Hirsche füttern und Wildhüter geben auf Fütterungsrunden zu verschiedenen Beutegreifern spannende Details über die Tiere zum Besten. Bei der Greifvogel-Flugschau stockt einem der Atem, wenn etwa der südostasiatische Amur-Falke eine Luftrunde im Highspeed hinlegt und schließlich wieder auf dem ausgestreckten Lederhandschuh des Falkners landet. Kleine und Grosse lernen auf einem 400 Meter langen Walderlebnispfad an Stationen, wie man das Alter eines Baumes feststellt oder warum Fledermäuse mit dem Kopf nach unten hängen. Das Ökosystem Wald barfuß zu erfassen ist vor allem für Kids auf einem 150 Meter langen Pfad mit Rindenmulcharten, Kies oder Aststücken hautnahes Abenteuer. Im Baumhaus oder Schäferwagen kann man mitten in der Wildnis ausschlafen, bevor der nächste Tag zum Verkosten in die WG Cleeborn-Güglingen lockt: Kellerführungen, Weinwanderungen und Weinproben in der Herzogskelter oder direkt im Weinberg bilden einige der Programmpunkte der Weingärtner, die Spitzenweine im milden Klima des Zabergäus hervorbringen - eine Weinstätte, die von namhaften Guides und Magazinen Lorbeeren einsammelt.

Fotos: z.V.g.

Der passende Wein

Weingärtner Cleeborn-Güglingen
Sagenhaft Rosé trocken
12 Vol.-%

Graziles Fruchtspiel aus Johannisbeere und Kirsche mit einem Hauch frisch geriebener Orangenschale. Am Gaumen wunderbar saftig und frisch mit floralen Nuancen. Ein Rosé mit Charakter und Persönlichkeit!

Preis: 6,00 Euro

www.cleebornner-winzer.de





Tipp 2

Seerose und Gewölbekeller

Warum man die Idylle auf dem Neckar nicht gleich «Seerose» genannt hat, bleibt rätselhaft. Stattdessen ist das künstlich angelegte Eiland auf den lateinischen Namen der Wasserpflanze getauft. So oder so hat «Nymphaea» alles am Start, was bei Naturbesessenen auf der Wunschliste steht. In erster Linie eine Flora, nach der sich so mancher Botaniker den grünen Daumen lecken würde: Hier strecken Echte Walnussbäume, Silberweiden, Traubenkirschen, Säulenwacholder und weitere aberdutzende Baumarten ihre Kronen gen Himmel, darunter bis zu 85 Jahre alte Riesen, die mit einer Höhe von 45 Metern für Schnappatmung sorgen. Voller Aquarien, Seen, Terrarien und Freigehege birgt die Insel überdies eine Tierwelt von Amazonasfischen bis zum Ziergeflügel: Kalifornische Königsnattern, Mohrenkopf-Papageien, Kaspische Bachschildkröten und Fische aus allen Meeren, Frettchen und Goldfasane in authentischer Umgebung. Insgesamt ein ökologisches Paradies, inklusive Restaurant, Biergarten mit Grillhütte und Sonnenterrasse. Die touristische Fortsetzung sollte dann Weingärtner Esslingen heißen: Die malerische Altstadt beherbergt den historischen Gewölbekeller der WG sowie einen Innenhof, auf dem sich ebenso romantisch wie im Keller der Rosé vom Muskat-Trollinger bis zum Zweigelt aus dem Eichenfass verkosten lässt. In der Wärme der ersten Sonnenstrahlen genossen wir eine klassische schwäbische Cuvée aus Trollinger und Lemberger mit Blick auf die genossenschaftseigene Lage «Esslinger Burg». Der feine Saft war mit seinen Kirsch- und Mandelblütenanklängen die Ouvertüre zu den Frühlingstagen! 

Der passende Wein

Weingärtner Esslingen
2017 Riesling trocken
Esslinger Burg
12 Vol.-%

Durch stark ertragsreduzierte und fachkundige Bearbeitung des Weinbergs, konnte sich dieser spritzige, fruchtbetonte Riesling hervorragend entwickeln. Eine kühle und langsame Gärung verhalfen ihm zu seiner intensiven Aromenausprägung. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer angenehmen Fruchtsäurestruktur. Aromen von Aprikosen und Äpfeln.

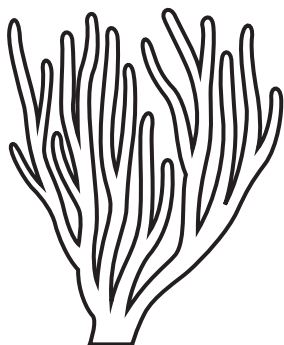
Preis: 8,00 Euro
www.weingaertner-esslingen.de



#weinreise #weinzumessen



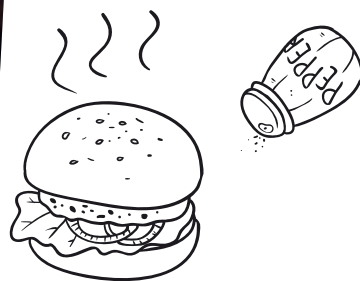
Mehr Informationen:
Wildpark Nymphaea -
Weingärtner Esslingen



Fotos: z.V.g.

#weinreise #weinzumessen

Mehr Informationen:
Wildpark Bad Mergentheim &
Weingärtner Markelsheim





Tipp 3

★ Hardrock im Wildpark

Gar nicht so einfach, das wortmäÙig auseinanderzuhalten: Wildpark Bad Mergentheim und Weingärtner Markelsheim. Egal. Zunächst ab in die «Wildnis», um vom Flughund bis zur Schildkröte in die Sphären von über 70 europäischen Tierarten abzutauchen. Maschendraht und Käfige findet man auf den 35 Hektar selten. Das Konzept fuÙt auf Freisichtanlagen und artgerechter Haltung. «Man sieht, was man erzählt bekommt», sagt die Tierpflege-Meisterin und begleitet die Gäste zum Gehege des größten Wolfrudels Europas. Damit die Raubtiere in Form bleiben, müssen sie ihre Beute hin und wieder am Simulator erjagen. Auch Braunbären und Wildkatzen, Eulen und Weißkopf-Seeadler hetzen ihren Leckerbissen hinterher, die Fütterungstouren über einen Rundweg werden durch spannende Fakten rund um Wildtiere ergänzt. Nach der Tour wartet das Erdhaus, eine kulinarische Ausnahmestätte, die mit 1000 Kubikliter Erde überschüttet unterirdisch Gegrilltes vom BBQ-Smoker bereithält. Frühlings-Events wie «Rock im Wildpark» heizen mit Headbangers Haircut, dem Hirschburgerbrötchen «Meat Love» und Drinks alias «Megadead» ein. Wer mit mindestens sechs Leuten in einem der parkeigenen Türme übernachtet, kann tags drauf entspannt zu den Weingärtnern Markelsheim weitertouren. Hier gibt es ordentlich auf die Gaumen. Vom spritzigen WeiÙen bis zum vollmundigen Roten. Die vielfältige Rebsortenauswahl wächst ausschließlich in den muschelkalkgeprägten Steillagen des Vorbach- und Taubertals. 

Der passende Wein

Weingärtner Markelsheim
2016 Kerner Sekt trocken
12 Vol.-%

Kerner: Bekannt ist die Rebsorte vor allem für ihre kräftige Säure. Das prädestiniert den Kerner für betont lebendigen Schaumwein. Allein die winzigen, zügig aufsteigenden CO₂-Perlen verkünden Rasse in diesem württembergischen «Champagner». Die Perlage trägt Eindrücke von Kandiszucker und Brioche an die Oberfläche. Schön eingebundene Säure.

Preis: 7,30 Euro
www.markelsheimer-wein.de





*Das Gourmet-Interview
Besuch bei
Boris Rommel*

Das Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe bei Öhringen im Hohenlohe-Kreis ist seit Jahrzehnten eine kulinarische Top-Adresse. Im dortigen Gourmet-Restaurant «Le Cerf» wird jetzt unter Küchenchef Boris Rommel, 35, mit zwei Michelin-Sternen seit 2017 an die glorreichen Zeiten unter Regie des legendären Lothar Eiermann (ging 2008 in den Ruhestand) angeknüpft.

Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Roland Bauer

Sie sind in Karlsruhe geboren. Wird man da automatisch ein Fan des Karlsruher Sportclubs?

Das bin ich in der Tat und habe auch zwölf Jahre lang in der Jugend in Hagenbach in der Pfalz gekickt. Aber mein Talent als Koch war dann doch ausgeprägter als im Fußball.

Sind Sie familiär auf diesem Feld vorbelastet?

Ein bisschen schon. Mein Vater führte ein Naturfreundehaus mit Gaststätte. Da gab es die ersten Berührungspunkte mit gutem Essen unter dem Prinzip der Nachhaltigkeit.

Sie waren als Kochlehrling in bekannten Häusern. Was hat Sie besonders geprägt?

Im Erbprinzip in Ettlingen wurde der damalige Küchenchef Wolfgang Pfeiffer zu meinem Mentor, der mir auch nach der Lehrzeit immer noch Tipps gab. Im Freiburger Colombi pflegte Alfred Klink eine alte, durchaus strenge Schule. Sie wäre vielleicht heute nicht mehr ganz zeitgemäß, war aber wirkungsvoll. Und im Bareiss war die Perfektion der Abläufe beeindruckend. Im Colombi hatte ich auch einen Spitznamen weg: Küchen-Fuchs, wegen meines Namensvetters Feldmarschall Erwin Rommel, der nach einem Afrika-Feldzug Wüstenfuchs genannt wurde. Aber verwandt mit ihm oder dem langjährigen Oberbürgermeister von Stuttgart, Manfred Rommel, ist meine Familie nicht.

Nach einem Intermezzo als zweiter Mann in Friedrichsruhe haben Sie sich selbstständig gemacht? Wie kam es zum Comeback? Hatten Sie genug von der Selbstständigkeit?

Nun ja, am Ende blieb im eigenen Restaurant kaum etwas übrig. Aber man hat bei mir an-

geklopft, weil ich offenbar vorher schon einen guten Eindruck gemacht hatte.

Sie sind nicht nur für das Gourmet-Restaurant zuständig, sondern auch für drei weitere Gaststätten im Wald- und Schlosshotel. Ist das gut unter einen Hut zu bringen?

Das ist es, weil wir ein sehr gutes Team mit einer lockeren Hierarchie haben. Jeder hilft jedem. In der Freizeit sind wir ebenfalls oft beisammen. Das stärkt die Mannschaft.

Ihr habt sicher den zweiten Stern intensiv gefeiert...

Aber ja. Das war schon ein Highlight für uns alle. Wir dachten auch nicht, dass es so schnell funktioniert. Wir wurden vorher viermal von einem Michelin-Tester besucht, ehe die Entscheidung fiel. Schön war es, dass die gesamte Eigentümer-Familie Würth, die auch sonst relativ häufig zum Essen kommt, mit uns feierte.

Das Ambiente und der Service trugen zum Aufstieg bei. Aber mit welchem Küchenstil haben Sie die Tester überzeugt? «Le Cerf» bedeutet Hirsch. Haben Sie mit Wild besonders beeindruckt?

Wild ist das Logo unseres Hauses, deshalb der Name, aber Wild ist kein Schwerpunkt unserer Küche, obwohl wir Jäger haben, die uns beliefern. Ich denke, man kann mei- ➔



Vita



Boris Rommel wurde am 10. April 1984 in Karlsruhe geboren und startete seine Ausbildung im Erbprinzip in Ettlingen. Weitere namhafte Stationen waren u. a. Bareiss (Baiersbronn), Colombi (Freiburg) und das Schlosshotel Bühlerhöhe. 2011/12 war er bereits als Sous-Chef in Friedrichsruhe, ehe er sich mit seiner Schwester im Simplicissimus in Heidelberg selbstständig machte. Gern folgte er trotzdem dem Ruf des Wald- und Schlosshotels, wo er seit Februar 2016 nicht nur als Küchenchef das Gourmet-Restaurant «Le Cerf» leitet, sondern auch für die drei anderen Restaurants in diesem weitläufigen Fünf-Sterne-Privathotel (Eigentum Würth-Gruppe) verantwortlich ist. Schon im ersten Jahr bestätigte er den Michelin-Stern und bekam als Zugabe im November 2017 den zweiten Stern. Ende 2018 erschien sein Buch «Kochen ist Leben - Zwischen Kunst und Handwerk».

Gourmet-Interview



nen Stil als klassisch französisch bezeichnen, modern angehaucht, mit regionalen Elementen, aber ohne Chichi. Auch Friedrichsruhe-Klassiker haben wir immer wieder mal auf der Karte, etwa den berühmten Gänseleber-Gugelhupf von Lothar Eiermann, nur in einer Mini-Version.

Gutes Stichwort: Gibt es einen Kontakt zum früheren langjährigen Chef des Hauses?

Er kommt öfter mal vorbei, manchmal sogar durch die Hintertür einfach rein in die Küche, und freut sich offenbar, dass bei uns alles gut läuft.

Welche Gerichte sind die Favoriten der Gäste?

Dazu gehört sicherlich das Rinderfilet Rossini, das Filet Wellington und der Loup de Mer im Salzteig, Speisen, die wir auch gern am Tisch anrichten.

Holen Sie sich oft Inspirationen durch Besuche anderer Häuser?

Sterne-Küche steht einige Male im Jahr auf dem Programm. Ein Problem ist, dass meine Ruhetage Sonntag und Montag die Ruhetage vieler Kollegen sind. Aber wir haben in der Gegend auch gute Häuser mit normaler schwäbischer Küche.

Haben Sie besondere Vorlieben?

Nicht erschrecken, ich mag besonders Innereien. Kalbsleber haben wir selbst immer wieder auf dem Programm. Aber ich schätze auch Kutteln, saure Nierle und gebratene Blutwurst.

Und was würden Sie nie anrühren?

Gräuel habe ich vor Dosenravioli, die musste ich in der Jugend immer wieder mal essen. In einem Hamburger-Haus war ich schon über zehn Jahre nicht mehr. Aber ich habe nichts gegen eine Pizza oder einen Döner, wenn sie gut sind.



Wie schaut der kulinarische Tagesablauf eines Zwei-Sterne-Kochs aus?

Ich bin schon um 9 Uhr in der Küche. Vorher gab es zum Frühstück Kaffee und ein belegtes Brot. Bis zum Nachmittag wird durchgearbeitet. Unsere Gourmet-Mannschaft startet um 14 Uhr. Am Abend bin ich bis 23 Uhr aktiv. Dazwischen gibt es Personalesen, mal eine Vesperplatte oder Kasseler, ein Cordon bleu.

Hört sich nach Berufsstress an. Gibt es eine Frau in Ihrem Leben, die das versteht?

Die habe ich. Angelika kommt aus der Branche und hat schon deshalb Verständnis für

meinen Beruf, weil sie Leiterin des Marketings im Haus ist. Im nächsten Jahr wird im Übrigen geheiratet.

Bleibt neben dem Beruf noch Zeit für Hobbys?

Wenn man so etwas als Hobby bezeichnen kann, dann ist es Gartenarbeit. Rebem gibt es nicht. Aber ich mähe den Rasen, jäte Unkraut, schneide Pflanzen zurecht, hege Tomaten ...

Welche Beziehung haben Sie zum Wein?

Zuhause in Öhringen habe ich einen kleinen Keller, in dem vorwiegend Rotwein und an-

sonsten vor allem Riesling liegt. Meiner Meinung nach ist Deutschland im Weißweibereich gigantisch gut, dazu gehören auch die Württemberger. Ich bin Genussstrinker, kein Kenner und bevorzuge Weißwein. Im Restaurant haben wir einen sehr guten Sommelier, der sich intensiv mit der Weinbegleitung zu unseren Gerichten auseinandersetzt.

Sie sind ein relativ junger Koch. Da bleibt noch Spielraum für Ziele...

Konkrete Ziele haben mein Team und ich eigentlich nicht. Wir wollen uns nur so nach und nach noch weiter steigern.



#termine #geselligkeit

Highlights Juni bis Oktober



Juni

21. Juni

Finissimo: Gönnen Sie sich zum Wochenausklang zwei schöne Stunden! Dieses Mal: Altersunterschiede? Weine von jungen und alten Reben.
www.collegium-wirtemberg.de

21. - 23. Juni

Hohenloher Weindorf: Sowohl die Wein- und Genussfreunde als auch die Musikfreunde kommen hier auf ihre Kosten. Neben guten Tropfen und einem abwechslungsreichen Programm wird den Besuchern ein besonderes Flair garantiert.
www.hohenloher-weindorf.de

22. - 24. Juni

Natur und Wein: den Wein dort genießen, wo er wächst. Zwischen Zweifelberg und Mönchsbergsee gibt es in Brackenheim zahlreiche Weinprobierstände und vieles mehr zu erleben. www.naturundwein.de

23. Juni

Eröffnungsfeier Neue Kelter: Endlich ist es so weit! Alle Umbauarbeiten sind abgeschlossen und die Esslinger Weingärtner können mit ihren Fans auf ihren Neubau anstoßen. www.weingaertner-esslingen.de

7. bis 8. Juni

Weinfest Gundelsheim: Genießen Sie die Weine der WG Heilbronn im Gundelsheimer Ortskern.
www.gundelsheim.de

28. Juni

Orig im Wengertshäusle: Wanderung zum Wengertshäusle mit wunderschöner Aussicht sowie Wengert-Vesper, begleitet von Weinen der Remstallkellerei. www.remstallkellerei.de

Rock am Berg: Rock und Pop bei traumhafter Aussicht in den Großheppacher Weinbergen auf der Luitenbacher Höhe.
www.grossheppacher-weinfreunde.de

Weinprobe im Gewächshaus: Kulinarischer Abend in der außergewöhnlichen Atmosphäre eines großen Gewächshauses mit Weinprobe und feinen Gerichten aus den Zutaten des Gewächshauses.
www.remstallkellerei.de

Juli

4. Juli

Cocktails & Co: After-Work am ersten Donnerstag im Monat. Themenweinprobe und Fingerfood. Ohne Voranmeldung. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de
After-Work-Sundowner: unbeschwertes Weinvergnügen an der Kelter mit Livemusik.
www.weingaertner-marbach.de

7. Juli

Sektfrühstück in der Natur: den Tag in den Weinbergen beginnen – mit Sonnenstrahlen, einem Glas Sekt und regionalem Frühstück.
www.bottwartalerwinzer.de

13. - 14. Juli

Wein- und Biermeile in Dürrenzimmern: Der örtliche Sportverein lädt alle Bier- und Weinliebhaber zu einem gemütlichen Fest am Sportgelände ein.
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

13. - 15. Juli

Weindorf Obersulm: Kulinarisches mit musikalischer Umrahmung sowie Trollingerwettbewerb.
www.obersulm.de

Kiliansfest Schwaigern: gemütliches Weinfest zu Ehren des heiligen St. Kilian (Schutzpatron der Winzer) mit Livemusik, Probierständen mit Wein und Sekt sowie vielerlei Schlemmereien. www.schwaigern.de

14. Juli

Lemberger auf der Spur: alle Facetten des Lembergers. Mit dem Planwagen durch die Weinberge und Lembergerprobe. Beginn 15 Uhr.
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

18. - 20. Juli

WeinGenussKeller Sommeredition: Liegestühle in der Sonne, leckere Snacks vom Landgasthof Stromberg und sommerliche Weine zum Genießen. www.wg-sz.de

19. Juli

Finissimo: Gönnen Sie sich zum Wochenausklang zwei schöne Stunden! Dieses Mal: Akkordeonklänge und Weingenuss. www.collegium-wirtemberg.de

Schräge WeinNight: Ein außergewöhnliches, «schräges» Weinfest direkt unter den berühmten

Felsengärten mit herrlichem Blick über das Neckartal.
www.felsengartenkellerei.de

19. - 20. Juli

Lembergerland unplugged: Das Sommerfest mit der schönsten Aussicht mitten in den Weinbergen und toller Livemusik. www.lembergerland.de

20. Juli

Vollmondweinprobe: Wanderung durch die Weinberge mit Weinprobe, kulinarischem Essen bei Vollmond sowie gemütlichem Beisammensein in den Weinbergen. www.amthof12.de

Prickelnder Sonnenuntergang: exklusive sommerliche Sekt- und Weinprobe mit Weinerlebnisleiterin Katrin Held. www.horrheimer-weingaertner.de

21. Juli

«Alle in einem Boot»: Weingenuss auf dem Fluss mit zwölf Weinen aus Lehrensteinsfeld, Löwenstein und Obersulm sowie 5-Gänge-Picknick. www.weintal.de

25. - 27. Juli

WeinGenussKeller Sommeredition: Liegestühle in der Sonne, leckere Snacks vom Catering Brasil Tropical Events und sommerliche Weine zum Genießen.
www.wg-sz.de

26. Juli

Die Fete 5: Am Reute Häusle wird bei schönem Wetter getanzt, gefeiert und geschlemmt. Tolle Weine und tolle Stimmung! www.fellbacher-wein.de

27. Juli

Leuchtender Weinberg: Wanderung durch stimmungsvoll beleuchtete Weinberge zwischen Schnait und Beutelsbach mit tollen Ein- und Ausblicken. www.leuchtender-weinberg.de

27. - 29. Juli

Wilsbacher Wein- und Sommerfest: traditionelle Veranstaltung der Wilsbacher Vereine mit regionalen Speisen und erlesenen Weinen der Winzer vom Weinsberger Tal. www.weinsbergertal-winzer.dew

31. Juli - 11. September

Gecco's Weingarten: gemütliche Lounges, Weinbar, Flammkuchenstand und Grillfeuer laden zum



#termine #geselligkeit

Das Kultfest - Besigheimer Winzerfest

13. bis 16. September 2019

Beim Besigheimer Winzerfest ist die ganze Stadt rausgeputzt und in Feierlaune - und mit ihr die Gäste aus Nah und Fern. Das Fest lockt alle zwei Jahre hunderttausende Besucher in das schicke, historische Weinstädtchen. Weinfreunde können an Probiertänden, Schänken und in Kellern verweilen und die Weine der Felsengartenkellerei Besigheim genießen. Einer der Höhepunkte ist auch in diesem Jahr wieder der Festumzug am Sonntag, der sich mit 80 Gruppen und bunt geschmückten Wagen ab 13 Uhr durch die mittelalterliche Altstadt schlängelt. Mehr Informationen gibt es auf www.besigheim.de

Unfassbar rein.

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



bio
mineralwasser

Entspannen ein. Snacks und Grillgut dürfen selbst mitgebracht werden. www.felsengartenkellerei.de

August

1. – 3. August

WeinGenussKeller Sommeredition: Liegestühle in der Sonne, leckere Snacks von Marcel Gemein Catering und sommerliche Weine zum Genießen. www.wg-sz.de

2. August

«Tour de Vin» – Weinmeile: spannende Weine, überraschende Cocktails und exquisite Köstlichkeiten hinter der Rotenberger Kelter. www.collegium-wirtemberg.de

3. August

«Der klingende Weinberg»: von Wengertshäusle zu Wengertshäusle wandern und die Musik verschiedener Bands und Musiker, den Wein und die Natur genießen. www.bottwartalerwinzer.de

4. August

Jazz-Frühschoppen: Jazz vom Feinsten inmitten herrlicher Weinberge mit freiem Blick auf das Neckartal. Begleitet von fruchtig-frischen Weinen der «Collegen». www.collegium-wirtemberg.de

7. August

Wengertfescht am Wartberg: Die Weinbaubetriebe laden zu einem «kleinen Weindorf» am Fuße des Heilbronner Wartberges ein. www.wg-heilbronn.de

8. – 24. August

40. Ludwigsburger Weinlaube: ein Lichtermeer mit kulinarischem Hochgenuss und mit unverwechselbarem Flair. Verwöhnung auf Top-Niveau, Speisen von Austern bis Zwiebelkuchen. www.ludwigsburger-weinlaube.de

10. August

Wein- & Musikfest: traditionelles Fest mit regionalen Speisen und erlesenen Weinen der Winzer vom Weinsberger Tal, dazu Livemusik an beiden Tagen. www.mv-loewenstein.de

16. August

Finissimo: Gönnen Sie sich zum Wochenausklang zwei schöne Stunden! Dieses Mal: hundertfünfundzwanzigmal Finissimo! Feiern Sie mit. www.collegium-wirtemberg.de

Taubertäler Weindorf im Kurpark: Die drei Anbaugebiete des Taubertals, Baden, Franken und Württemberg, präsentieren sich mit ausgesuchten Weinen, Sekten und Seccos. www.markelsheimer-wein.de

16. – 19. August

Weinfest Criesbach: geselliges Weinfest mit kulturellem Rahmenprogramm und Wahl der Hohenloher Weinkönigin. www.weinkellerei-hohenlohe.de

17. August

Weindörfle: «Auf der Wette» wird den Gästen Deftiges aus dem Backhaus und Feines aus dem Keller präsentiert. www.wg-fh.de

Prickelnder Sonnenuntergang: exklusive sommerliche Sekt- und Weinprobe mit Weinerlebnisführerin Katrin Held. www.horrheimer-weingaertner.de

18. August

Wein-Höhepunkte im 3B-Land: «Weinterrassen-Tour» zwischen Kirchheim, Hohenstein und Hofen, unterwegs warten verschiedene Stände für hungrige und durstige Wanderer. www.wg-sz.de

Sektfrühstück in der Natur: den Tag in den Weinbergen beginnen – mit Sonnenstrahlen, einem Glas Sekt und regionalem Frühstück. www.bottwartalerwinzer.de

23. August

Prickelnder Sonnenuntergang: Sonnenuntergang über Stuttgarts Hügel und Wälder mit prickelnden Schaumweinen im Glas. Abschluss im Holzfasskeller der Weinmanufaktur Untertürkheim. www.weinmanufaktur.de

23. – 25. August

Weindorf: Bewirtung durch örtliche Vereine, musikalische Unterhaltung, Weinprobierstände und schwäbische Köstlichkeiten. www.mundelsheim.de

24. – 25. August

Kochertaler Geniebertour: Unter dem Motto «Wein – Wandern – Schlemmen» laden Hohenloher Winzer und Gastronomen zu einem besonderen Weinerlebnis in das Kochertal ein. www.kochertaler-genieSSERTour.de

Fest der Sinne: Genuss für den Gaumen: Spitzenweine und Sekte der Winzer vom Weinsberger Tal und kulinarische Köstlichkeiten in den Löwensteiner Bergen. www.weinsbergertal-winzer.de

24. – 26. August

Neipperger Kelterfest: Jährlich am letzten Augustwochenende wird das traditionelle Weinfest im Unterland gefeiert. Mit Livemusik und Probierständen für Wein und Sekt. www.kelterfest-neipperg.de

28. August – 8. September

Stuttgarter Weindorf: Zum 43. Mal bauen die 31 Weindorf-Wirtinnen und Wirte im Herzen Stuttgarts ihre liebevoll dekorierten Weinlauben auf, um zwölf Tage lang schwäbische Gastlichkeit zu zelebrieren. www.stuttgarter-weindorf.de

30. August

Prickelnder Sonnenuntergang: Sonnenuntergang über Stuttgarts Hügel und Wälder mit prickelnden Schaumweinen im Glas. Abschluss im Holzfasskeller der Weinmanufaktur Untertürkheim. www.weinmanufaktur.de

31. August

Eberstädter Markt: Wein- und Straßenfest mit Glockengräberstaffel und Krämermarkt am Montag. www.eberstadt.de

31. August – 1. September

Eselschok: Die Weingärtnergenossenschaft, Vereine und Gastronomen bieten Neuffener Täleswein und regionale Spezialitäten an. www.weingaertner-neuffen.de

September

1. September

Kelterfest: Geselligkeit steht hier im Vordergrund. Hier gibt es Rollbraten, Backhausbrot, Kartoffelkuchen und Rahmflecken sowie tolle Weine am Weinprobierstand. www.wg-fh.de

Metzinger Weinkultur-Tag: An diesem Tag dreht sich alles um die süße Traube. Schmecken – Riechen – Fühlen – Sehen – alle Sinne werden gefordert. www.wein-metzingen.de

Gläserne Produktion: Weinverkostungs-Rundgang im Keller, Betriebsführungen, Weinverkauf, Weinbergfahrten, ländlicher Bauernmarkt und kulinarische Köstlichkeiten. www.heuchelberg.de

1. – 3. September

Hedelfinger Herbst: Wein- und Heimatfest. Am Sonntag Gottesdienst und Kirbeumzug. Am Dienstag großer Krämermarkt sowie Bewirtung in der Kelter an beiden Tagen. www.wg-hedelfingen.de

5. September

Wein & Zigarre: After-Work am ersten Donnerstag im Monat. Themenweinprobe und Fingerfood. Ohne Voranmeldung. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

5. – 8. September

Uhlbacher Herbst: das älteste Stuttgarter Weinfest mit Weinzelt, Livemusik und Rahmenprogramm. www.collegium-wirtemberg.de

6. – 8. September

Schnaiter Weinfest: drei Tage lang Blasmusik in einer der größten Kellern des Schwabenlandes mit Weinen aus der Remstallkellerei, Grillspezialitäten und Zwiebelkuchen. www.musikverein-schnait.de

7. September

Große Herbstverkostung: Die Weine und Sekte der Remstallkellerei stehen zur großen Verkostung im überdachten Hof bereit. Auch für kulinarischen Genuss ist gesorgt. www.remstallkellerei.de

7. – 8. September

Weinfest «Lust auf Wein»: stilvolles Weinfest mit Livemusik, Kinderprogramm, großer Verkostungszone, Kellerführungen und einem Gastwinzer. www.cg-winzer.de

Weinerlebnis am Kappelberg: an beiden Tagen leckere Weine, Bewirtung, Kellerführungen, Livemusik, dazu Süßes und Zwiebelkuchen. Am Samstagabend Disco-Nacht zwischen Flaschenlager und Weinkeller. www.fellbacher-weine.de

7. – 9. September

Wein auf der Insel: Stilvolles Weinfest auf der Neckarinsel mit Livemusik, den Weinen vieler Lauffener Weingüter, kulinarischer Spezialitäten der Region und einem öffentlichen Weincontest am Sonntag. www.lauffen.de

Kelterfest mit Hannenherbst: Eine alte Kinderfesttradition lebt jährlich Anfang September in Marbach wieder auf. Die Erwachsenen dürfen sich durch das Angebot der WG kosten. www.wg-marbach.de

12. – 24. September

Heilbronner Weindorf: Weinfans aus aller Welt treffen sich, um die edlen Tropfen zu verkosten. Zahlreiche

Genossenschaften, Weingüter und Kellereien bieten über 300 verschiedene Weine an.
www.heilbronner-weindorf.de

13. – 16. September

Besigheimer Winzerfest: Alle zwei Jahre ist das Besigheimer Winzerfest ein Höhepunkt im Kalender aller Weinbegeisterten. An vier Tagen werden in Kellern, Schenken, Zelten und an Ständen kulinarische Köstlichkeiten geboten. www.felsengartenkellerei.de

14. – 15. September

Kelterfest Haberschlacht: traditionelles Fest mit Bewirtung, Musik, Kaffee und Kuchen. Unterhaltungsprogramm mit Livemusik.
www.neckar-zaber-tourismus.de

15. September

«Alle in einem Boot»: Weingenuss auf dem Fluss mit zwölf Weinen aus Lehensteinsfeld, Löwenstein und Obersulm sowie 5-Gänge-Picknick. www.weintal.de

Weinprobe Weinplateau: große öffentliche Wein- und Sektverkostung der örtlichen Weinbaubetriebe mit kulinarischem Angebot. www.oberderdingen.de

20. September

Finissimo: Gönnen Sie sich zum Wochenausklang zwei schöne Stunden! Dieses Mal: Die Traube fällt nicht weit vom Rebstock. www.collegium-wirtemberg.de

Kelterfest Strümpfelbach: stimmungsvolles Fest mit

Livemusik durch verschiedene Kapellen, regionalen Spezialitäten und edlen Weinen.
www.mv-struempfelbach.de

20. – 21. September

Nacht der Keller: In den fünf Weinstädter Stadtteilen sind an den Abenden rund 30 Gewölbekeller – vom kleinsten Keller für 15 Personen bis hin zum größten Holzfasskeller Süddeutschlands offen. www.weinstadt.de

27. – 30. September

Weibretreuerherbst: uriges Weindorf im Zelt mit Rahmenprogramm und vielen Köstlichkeiten.
www.weinsberg.de

29. September

Heilbronner Weinlesefest: Der Beginn der Weinlese wird mit einem gemütlichen Fest am Wartberg gefeiert. www.heilbronn.de

Oktober

3. Oktober

Tag der (W)Einheit: After-Work am ersten Donnerstag im Monat. Themenweinprobe und Fingerfood. Ohne Voranmeldung. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Herbstweinfest in Bönnigheim und Brackenheim: mit den Weingärtnern in den Keller blicken und neben

einer Weinverkostung und passendem Essen neuen Wein probieren. www.wg-sz.de

Weinfest in der Felsengartenkellerei: Das Weinfest lädt ein, entlang dem Neckar zur Kellerei zu wandern, um sich dort verwöhnen zu lassen.
www.felsengartenkellerei.de

Goldener Oktober: Die Mitglieder des WeinKollegiums kredenzen neuen und «alten» Wein sowie Dinnede & Co. vom Holzbackofen. Für gute Unterhaltung ist gesorgt. www.weintal.de

Königsweine auf dem Schlossberg: ganztägige Weinprobe der exklusiven Weine und Sekte der Weingärtnergenossenschaften Sternenfels und Diefenbach. www.wg-sternenfels.de

Lembergerland unplugged: kulinarischer Rundgang durch die Weinberge. Wanderung von Station zu Station: Wein, Livemusik und Kulinarisches in der Kulturlandschaft erleben. Ab Wanderparkplatz Rosswager Halde. www.lembergerland.de

11. – 14. Oktober

Fellbacher Herbst: eines der bekanntesten und beliebtesten Erntedank-, Heimat- und Weinfeste in Süddeutschland. Kulinarische Spezialitäten und musikalische Leckerbissen laden ein zum Flanieren durch die herbstlich geschmückte Stadt.
www.fellbacher-weine.de

bio
mineralwasser



Unfassbar bio.

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

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



Wein Heimat
abonnieren -
kostenlos!



Holen Sie sich das Weinkulturmagazin Württemberg ins Haus: alle vier Monate mit neuen Geschichten, Tipps, Interviews, Reiseberichten und Gewinnspielen rund um den Wein. Schreiben Sie uns einfach eine Mail mit dem Betreff „Abo“ an: info@weinheimat-wuerttemberg.de oder rufen Sie uns an: 07141 24 46 o.

Selbstverständlich ist das Abo jederzeit kündbar und Ihre Daten werden lediglich zum postalischen Versand des Magazins genutzt. Informationen zum Datenschutz finden Sie auch unter www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz.

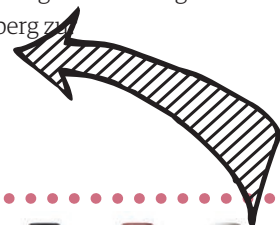
#gewinnspiel #weinpaket

Gewinnspiel

Eine einzigartige Wein Heimat

13 Anbaugebiete haben wir in Deutschland. Alle von ihnen haben ihre Besonderheiten und weinkulturellen Höhepunkte. Württemberg gilt als viertgrößtes Weinanbaugebiet und als das Rotweinparadies im Süden. Welche der genannten Eigenschaften trifft jedoch nicht auf die Wein Heimat Württemberg zu?

- a) Standort des größten Weinfasses der Welt
- b) Höchster Weinkonsum pro Kopf
- c) Heimat des ersten Präsidenten der Bundesrepublik



Sommerweinpaket

- Cellarius Rosé trocken
Weinkonvent Dürrenzimmern
- Grauburgunder Sankt M
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen
- Trollinger 6 Grad
Collegium Wirtemberg
- Riesling trocken bio vegan
Weingärtner Stromberg Zabergäu
- Rosé Royal
Württembergische Weingärtner
Zentralgenossenschaft
- Distelfink Secco weiß
Weinkellerei Hohenlohe



Ein Paket, sechs Weine. Das ist inzwischen Programm. Einmal bestellen und für alle schönen Stunden, die der Sommer 2019 mit sich bringt, gewappnet sein. Ob spontaner Besuch bei den Nachbarn, Sonntage mit der Familie oder ein ruhiger Feierabend im Garten - unser Sommerpaket ist für jeden Anlass und jeden Geschmack ein Treffer.

Für diejenigen, die es nicht abwarten können und direkt zuschlagen wollen: Unter www.weinheimat-wuerttemberg.de kann man das Sommerweinpaket jederzeit für 36 € bestellen.

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

Mitmachen

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

#weinheimatwürttemberg



So schmeckt der Süden

Regional, fachmännisch, genussvoll - dafür bürgt ein neues Siegel, das mittlerweile 13 Vinotheken in Baden-Württemberg tragen: «Weinsüden». Die Fachgeschäfte bieten Spitzen-Tropfen aus der unmittelbaren Umgebung und beste Beratung rund um den Badischen und den Württemberger Wein.

Die Landschaft schmecken - der schönste Weg ins Herzen einer Region, zu den Menschen und ihrer Lebenskultur führt wohl über den Genuss. Unzählige lokale Produzenten in Baden-Württemberg bieten dem genussuchenden Reisenden Weine und Hochprozentiges auf höchstem Niveau. Wer nach tollen Trollingern, Spätburgundern und Rieslingen von örtlichen Wengertern sucht, der sollte in Städten und Dörfern nach dem neuen Siegel «Weinsüden» Ausschau halten. 13 Weinhandlungen zwischen Wertheim im Norden und Freiburg im Süden wurden erstmals 2018 mit dem Siegel ausgezeichnet. «Was bislang fehlte, war eine Übersicht der Vinotheken, die regionale Weine verkaufen und über die Angebotsvielfalt im Weinsüden informieren», sagt Andreas Braun über die Gründe für die Entwicklung der Auszeichnung. Als Geschäftsführer der Tourismus-Marketing GmbH Baden-Württemberg will er mit den Weinsüden-Vinotheken einen weiteren Leuchtturm für regionale Topqua-

lität schaffen. Zusammen mit den Weinsüden-Hotels, den Weinfestivals, -museen und den thematischen Rad- und Wanderwegen bieten sie dem Besucher ein Rund-um-Weinerlebnis mit lokalem Bezug. Das Siegel dürfen nur Vinotheken führen, die bestimmte Kriterien erfüllen. Die Betriebe müssen ein hochwertiges Sortiment an regionalen Weinen von mindestens fünf unterschiedlichen Erzeugern bieten. Sie müssen einen engen Kontakt zu den Winzern pflegen und Kunden kompetent rund um die regionalen Spezialitäten beraten können. Neben der hohen Produkt- und Beratungsqualität bieten die Vinotheken natürlich auch Events rund um den Wein, zum Beispiel regelmäßige Verkostungen mit Winzern oder auch Weinmenüs, die zusammen mit regionalen Topköchen präsentiert werden. Welches badische Gewächs passt zu Sushi? Was bieten die besten Württemberger Jungwinzer? Solchen genussvollen Fragen gehen die Weinsüden-Vinotheken bei Ihren Events nach.

Infos

Auf der Website der Tourismus Marketing können sich Weinliebhaber über die teilnehmenden Betriebe informieren - und mit einer Karte die Stationen für den nächsten Ausflug in den sonnigen Weinsüden planen. Info unter www.tourismus-bw.de

WEIN 
SÜDEN
VINOTHEK

Weintipps Rosé

#weintipps #württembergerwein

Immer hört man: «Dieser Rosé ist der optimale Terrassenwein». Aber oft duckt sich diese Art von Wein unter der viel zu häufig verwendeten schlappen Floskel. Ein Roséwein ist so viel mehr als nur ein Terrassenwein. Rosé ist vielmehr eine Lebenseinstellung. Gekühlt im Bach zum Picknick? Rosé! Spontanes Mitbringsel zur bestandenen letzten Prüfung? Rosé! Die Überraschung schlechthin zu gegrilltem Pfirsich mit Ricotta? Rosé! Es gibt tausende Anlässe für einen Roséwein (und eben nicht nur die Terrasse). Und genauso gibt es eben auch nicht nur den «einen» Rosé, sondern so viele verschiedene! Drei, deren Art kaum unterschiedlicher sein könnte, stellen wir hier vor.



2018 Rosé Royal

Württembergische Weingärtner
Zentralgenossenschaft

Your Lover, Homie and best Friend! Ein Wein für alle Feste und Gelegenheiten, die das Leben so mit sich bringt – zum Beispiel lange, durchtanzte Sommernächte. Weich und süß, aber frisch und aromatisch.

Preis: 3,99 Euro

www.wzg-weine.de

2018 Neo Cuvée Rosé trocken

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen

Ein trockener Rosé der anderen Art! Ziemlich frech haben ihn die Cleebronner einfach zu 100 Prozent in der gebrauchten Barrique vergoren. Das Ergebnis? Ein cremig-dichter Rosé mit mediterranen Zügen und einem Duft nach Haselnuss und Brioche. Mega spannend!

Preis: 8,90 Euro

www.cleebrohn-winzer.de

2018 Markelsheimer Taubenberg Tauberschwarz Rosé Qba trocken Weingärtner Markelsheim

Zeitlos und unbeschwert! Die Markelsheimer Antwort auf Rosé besteht aus der raren Rebsorte Tauberschwarz und ist kaum anderswo zu finden. Vereint Frische, Leichtigkeit und erdbeerige Frucht.

Preis: 5,00 Euro

www.markelsheimer-wein.de

„Zahlen, wie ich will.“

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

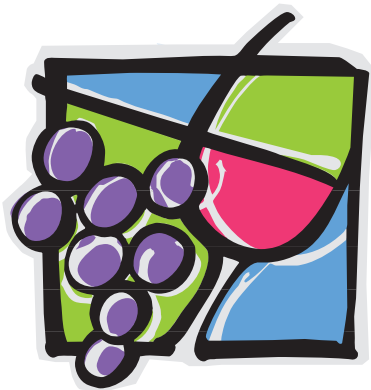
Wir machen den Weg frei.

Ist das nicht schön? Und vor allem so bequem. Zahlen Sie mit der girocard (Debitkarte) kontaktlos! Das geht schnell, ist sicher und schont die Nerven. Damit Sie Ihr Leben genießen können. Jetzt mehr erfahren auf vr.de/bw

Volksbanken Raiffeisenbanken

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

-  Bausparkasse Schwäbisch Hall
-  Union Investment
-  R+V Versicherung
-  easy Credit® Ein Produkt der TeamBank
-  DZ BANK Die Initiativbank Deutsche Zentral-Genossenschaftsbank
-  DZ Privatbank
-  DZ HYP
-  VR Smart Finanz
-  Münchener Hyp
-  FIDUCIA GAD
-  Gewinnsparen
-  SDK SÜDDEUTSCHE KRANKENVERSICHERUNG Einfach für Ihr Leben da.



**STUTTGARTER
WEINDORF**

Mi | **28. August** bis
So | **08. September 2019**

Genießen Sie hervorragende Weine aus Württemberg und Baden sowie Kulinarik auf höchstem Niveau auf dem Stuttgarter Weindorf.

Freuen Sie sich auf 12 genussvolle Tage.
Sie dürfen auf einige Neuerungen gespannt sein.

www.prostuttgart.de

VERANSTALTER: PRO STUTTGART



www.stuttgarter-weindorf.de

 STUTTGARTER_WEINDORF

 STUTTGARTERWEINDORF