

Ausgabe 1
März bis Juni 2020



Wein Heimat

WEINKULTURMAGAZIN WÜRTTEMBERG



#Frühling

Freuen Sie sich auf die schönste
Weinprobe in der
Wein-Heimat-Württemberg.

WÜRTTEMBERGER WEINSALON



ENTDECKEN . PROBIEREN . GENIESSEN

Probe: über 200 Weine
Speisen: Restaurant Parkcafé Ludwigsburg
Musik: Stuttgarter Saloniker

22 . MÄRZ
2020 EINTRITT 20 €
11 BIS 18 UHR
MUSIKHALLE LUDWIGSBURG
BAHNHOFSTRASSE 19 · 71638 LUDWIGSBURG

www.weinsalon.org

GUTSCHEIN



Vergünstigter Eintrittspreis: 13.-€* (anstatt 20.-€)
* Gültig für 1 Person – einfach Coupon ausschneiden und an der Kasse vorlegen.



Ich liebe Württemberg, weil ...

die Menschen Lösungen statt Probleme sehen. Dinge werden angepackt, und zusammen bekommt man vieles gestemmt. Zudem ist die Landschaft hier wunderschön und zeigt viele unterschiedliche Facetten, von den Flachlagen am Bodensee bis hin zu den Steillagen an Enz und Neckar. Man sollte sich Zeit nehmen, um die Landschaft und den Wein auf sich wirken zu lassen. Genuss braucht Zeit! Die nehme ich mir auch, wenn ich über die Vielfalt und hohe Qualität unserer Weine spreche. Besonders viel Spaß macht es mir, die Menschen, die hinter unseren heimischen Weinen stehen, mit den Menschen zusammenzubringen, die mehr darüber erfahren wollen. Winzer und Genossenschaften in Württemberg stehen einerseits für hohe Qualitätsstandards und andererseits für innovative Ansätze. Gerade auch in den Genossenschaften ist das so. Hier hat jede Stimme gleiches Gewicht. Das bietet die Chance, dass Ältere ihre Erfahrung und Jüngere innovative Ideen einbringen. Generationenübergreifende und auch betriebsübergreifende Kommunikation ist ein elementarer Aspekt, um in dieser schnelllebigen Zeit Bestand zu haben.

Ihre
Julia Böcklen (25)
Deutsche Weinprinzessin

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**

11 **Wussten Sie, dass ...**

12 **Brot und Getreide aus
Baden-Württemberg**

20 **Für Sie verkostet:
Weiße für den Frühling**

27 **Des Rätsels Lösung**

30 **Von Glas zu Glas im Bikersattel**

38 **Gourmet-Interview: Matthias Mack**

42 **Genossen: Ökowein und Solaranlage**

44 **Veranstaltungen und Termine**

48 **Gewinnspiel**

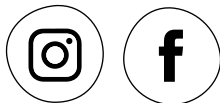
50 **Weintipps Kerner**



Jetzt auch
als Blog.



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



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

REDAKTION Carsten Henn (Chefredakteur), Inès De Boel (CvD), Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Fabienne Gabriel, Marina Eger, Harald Scholl, Eva Maria Dülligen, Rudi Knoll, Daniel Schneider, Claudia List, Andreas Seidl, Simone Mathias

VERLAG Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, redaktion@vinum.de, www.vinum.de, Nicola Montemarano/Verlagsleiter **GRAFIK** Jota Ziogas/Art Director


TITELBILD Daniel Schneider

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



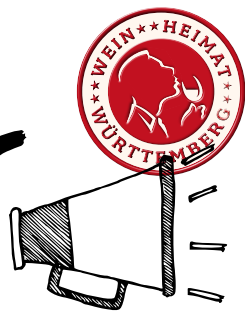
Veranstaltungstipps, Neuheiten aus den Genossenschaften, Tipps zum Wein-Lifestyle und unterhaltsame Do-it-yourself-Videos machen den neuen Wein Heimat Blog zu einer tagesaktuellen Vertiefung und Erweiterung des Magazins.

 /WuerttembergerWein

 /weinheimatwuerttemberg

blog.weinheimat-wuerttemberg.de

Insider



Ein neues Jahr in unserer Wein-Heimat beginnt! Der widererwartend sehr gute 2019er Jahrgang wartet darauf, abgefüllt zu werden, und die Vorbereitungen des neuen Jahrgangs im Weinberg sind im vollen Gange. Mit Blick in den Frühsommer finden viele tolle Veranstaltungen statt. Alle Neuigkeiten unserer Genossenschaften gibt's hier - auf ein genussvolles Weinjahr 2020.

Ursprung



Der Trollinger gehört zu Württemberg wie der Vernatsch zu Südtirol. Das Trollinger-Image leidet seit jeher und ermutigt die Heilbronner Genossenschaftskellerei, die Qualität und das Image dieser Rebsorte kräftig aufzupolieren. Mit ihrem 2018er Trollinger namens Ursprung, selektiert aus den besten Lagen des berühmten Heilbronner Wartbergs, gelingt ihr der Sprung in die neue Trollinger-Generation. Doch dieser Trollinger verkörpert viel mehr: Er soll dazu aufrufen, dieses wichtige Kulturgut Württembergs zu erhalten und viele Nachahmer zu mobilisieren. Tipp: Leicht gekühlt ist dieser Trollinger eine wunderbare Erfrischung auf der Terrasse. Kostenpunkt pro Flasche: 5,95 € www.ursprung-trollinger.de



Ein Reopening der ganz besonderen Art

Endlich ist sie fertig, die neue Vinothek der Weingärtner des Lembergerlandes. Zur Eröffnung haben sich die Weingärtner etwas ganz Besonderes ausgedacht: Das Reopening mit einem eher untypischen Crossover aus dem Streichquartett La Finesse und einem DJ auf der Bühne - und das alles als Open Air! Dazu verzaubert Markus Koppe, vom gleichnamigen Koppes Tafelhaus, die Gäste mit einer schwäbischen Paella. Erhaschen Sie einen Blick in die neue Vinothek - es lohnt sich! Die Eröffnung findet am **5. März 2020** statt. www.lembergerland.de



No. 478

Für diesen besonderen feinfruchtigen Wein-Aperitif verwendete das Collegium Wirtemberg nur vollreife Merlot-Trauben aus dem Jahr 2018. Nicht nur solo ein wahres Geschmackserlebnis, sondern auch zu gereiftem Käse ein perfekter Begleiter. Seine fruchtige Sauerkirsch-Aromatik erhält er durch die zwölfmonatige Lagerung im Barrique-Fass No. 478. www.collegium-wirtemberg.de

#pinnwand #neuheiten

Weinkönigin Tamara Elbl

Die sympathische Hohenloherin holt sich mit nur 21 Jahren die Württemberger Wein-Krone. Mit großer Leidenschaft vertritt Tamara Elbl deutschlandweit ihr Anbaugebiet Württemberg, mit seinen charakterstarken Weinen. Zur Seite stehen ihr die beiden Weinprinzessinnen, Henrike Heinicke aus Bopfingen und Franziska Pfizenmeyer aus Beilstein, und unterstützen die neue Weinhoheit in ihrem Amtsjahr bei einer der schönsten Aufgaben der Württemberger Weinbranche. Wir wünschen ihr dabei viel Freude!

www.weinbauverband-wuerttemberg.de



50 Jahre Weingärtner Esslingen eG

Die Weingärtner Esslingen feiern ihr 50-jähriges Jubiläum mit einem rauschenden Fest für die ganze Familie. Rund um die liebevoll gestaltete Vinothek WeinSicht gibt es die ausgezeichneten Weine zu kulinarischen Köstlichkeiten. Live-Musik und eine Spielstraße für die Jüngsten runden das Angebot ab. Die Weingärtner Esslingen freuen sich darauf, gemeinsam mit all ihren Mitgliedern und vielen Besuchern 50 Jahre Weingärtner Esslingen, 50 Jahre Heimat, Tradition und Innovation zu feiern. Am 26. April 2020 ist es so weit - alle Weinfans, Zugezogene, Alteingesessene, Singles, Familien und Co. sind herzlich eingeladen!

www.weingaertner-esslingen.de



Weinerzeuger des Jahres 2019

Der Weinkonvent Dürrenzimmern hat bei der Bundesweinprämierung der DLG kräftig abgeräumt. Bei 21 Weinen mit dem «Goldenen Preis» sowie dreimal dem «Goldenen Preis Extra» erhält die Genossenschaft vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) den Bundesehrenpreis in Gold als Weinerzeuger des Jahres 2019. Noch dazu wurde der Weinkonvent im selben Wettbewerb, zum bereits dritten Mal in Folge, für die «Beste Kollektion Barrique/im Holzfass gereift, trocken» geehrt.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de



#pinnwand #neuheiten

Kleinigkeit



Nachdem die Heichelberger Weingärtner bereits einen Volltreffer mit ihrem trockenen Lemberger «Nichts» landeten, erhält dieser nun Zuwachs: «Kleinigkeit» wird die drei Liter große Flasche, gefüllt mit einem trockenen Acolon, genannt. Waren Sie nicht auch schon mal bei Freunden eingeladen und wollten «nur» eine Kleinigkeit mitbringen? Hier haben wir ein perfektes Mitbringsel für Sie! www.heichelberg.de



Erfolgreich in deutschen Weinführern

Die deutschen Weinguides sind erschienen. Die tollen Bewertungen aus dem letzten Jahr können die Weingärtner Cleebornn & Güglingen erneut bestätigen. Die Auszeichnung als die derzeit beste Weingärtnergenossenschaft in Deutschland gibt den Cleebornnern weiter Aufwind. Herausragende Weinqualitäten und ein tolles Team machen das erst möglich. Weiter so! www.cleebornner-winzer.de

Hölderlins 250. Geburtstag

2020 feiern das Land Baden-Württemberg und die Lauffener Weingärtner den 250. Geburtstag des Dichters Friedrich Hölderlin. Friedrich Hölderlin wurde 1770 in Lauffen am Neckar geboren und das Thema Wein kam in vielen seiner Gedichte und Werke zum Vorschein. Zu Ehren Hölderlins präsentierten die Lauffener Weingärtner zusammen mit der amtierenden Weinkönigin Tamara Elbl zwei exklusive Weine - einen 2017er Lemberger und einen 2018er Riesling. Das minimalistische dezente Erscheinungsbild der Etiketten ist kein Zufall - vielmehr muss man, wie in den Gedichten von Hölderlin, ein zweites Mal hinschauen. Im Fokus stehen die Poesie, das Geheimnisvolle und natürlich die Sprache. www.lauffener-wein.de

Beste Sektkollektion

Die Remstallkellerei erhält den Bundesehrenpreis in Bronze als bester Sekterzeuger. Das Sortiment der Remstallkellerei ist vielfältig. Neben Klassikern wie dem Riesling-Sekt und dem Grauen-Burgunder-Sekt extra brut gibt es Württemberger Spezialitäten wie den Muskattrollinger-Sekt Rosé. Wer es gerne etwas fruchtiger mag, der kann zwischen einem Muskateller- oder Chardonnay-Secco wählen. www.remstallkellerei.de



#weinheimatwürttemberg

Move for Nature



Noch ist es ein Pilot-Projekt - doch das Thema Nachhaltigkeit ist aktueller denn je. Genau diesem Thema haben sich die Heuchelberger Weingärtner angenommen. «Move for Nature» heißt die Botschaft, welche sich auf den neuen Etiketten widerspiegelt. Die neuen Etiketten sind nicht nur modern - durch die Naturstruktur des Etikettes wird das Bewusstsein der Verbraucher für Nachhaltigkeit geschärft. Drei Rebsorten umfasst das bisherige Sortiment aus einem 2019er Trollinger mit Lemberger Rosé, 2019er Riesling mit Weißburgunder und 2018er Samtrot mit Acolon.

Wein Heimat Gratis-App

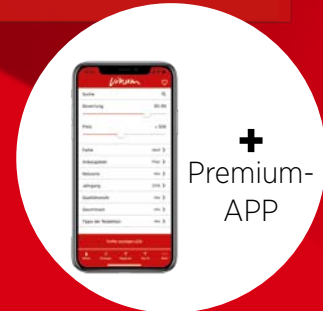


VINUM-Extra «Wein Heimat» auf dem Smartphone oder Tablet lesen:
Jetzt kostenlos die App herunterladen und von Überall genießen.
Unter vinum.eu/weinheimat-app oder im App-Store nach «Wein Heimat» suchen.



Weinkulturmagazin Württemberg

Ganz nüchtern betrachtet: ein Top-Angebot.



+
Premium-APP

- Detaillierte Empfehlungen: 11.253 deutsche Weine von knapp 1000 Weinproduzenten
- Top-10-Listen: Weine des Jahres, beste Rieslinge, Schnäppchenweine ... u.v.m.
- Buchkäufer erhalten kostenlosen App-Zugang zu ausführlichen Online-Informationen und gezielten Suchfunktionen

Direkt bestellen unter ...
www.weinguide-deutschland.de

Radio Ton

Der **beste**
Musikmix

Die **meiste**
Abwechslung

radioton.de

WEIN
LESE
Shop
+ bottwartal

Jetzt bestellen unter
wuerttemberger-weine.de
oder Tel. 07131 - 27 109 13



ROT
5 Weine + Genuss
49,90 €*



Carmen trocken Weingut Krohmer
Pfau Anton IV Rotwein Cuvée Weingut Graf Adelmann
SILBERLING Trollinger Schlossgut Hohenbeilstein
OPILIO Rotwein Cuvée Weingut Schäfer
St. Laurent ** Weingut Waldbüßer
Sonnenblumenöl Obstbau Stirm
Weinknabberle Huober Brezel

Verpackung und
Versandkosten
in Kooperation mit
Theo-Lorch
Weinstätten GmbH

Beilsteiner Wartberg Spätlese Weißburgunder Weingut Kircher
Love Monrepos 9 | Pinot Gris Bottwartaler Winzer
UNKAPUTTBAR Cuvée Weiß Weingut und Edelbrennerei Gemrich
Mundelsheimer Grauburgunder Käsbergkeller Mundelsheim
Café de Mujeres Bäckerei Glock
Weinknabberle Huober Brezel



WEISS
5 Weine + Genuss
49,90 €*

ROSÉ
5 Weine + Genuss
49,90 €*



Prinzessin EBOLI Rosé Weingärtner Marbach
Spätburgunder Rosé Tradition Weingut Sankt Annagarten
Ars Rosea Rosé Weingut Forsthof
Travertin Rosé ** Weinfactum
Faust Rosé Weingut Bruker
Apfelessig Obstbau Stirm
Weinknabberle Huober Brezel



* inkl. MwSt. & Versandkosten
alle Weine enthalten Sulfite

WWWeinvertrieb GmbH, Gutenbergstr. 22, 74074 Heilbronn

marbach
+ bottwartal

Wussten Sie,
dass ...

420

Hektar sind mit der Württemberger Spezialität Samtrot bestockt. Sie wird in der Gegend um Heilbronn und Weinsberg kultiviert. Von der Größe der Rebfläche her kann sie damit nicht mit den weithin bekannten Sorten mithalten. Umso mehr aber vom Geschmack.

2

Aromen werden oftmals mit der Rebsorte assoziiert: Himbeere und Kirsche. Das Aromenprofil ist allerdings vielfältig und abhängig von Machart und Lage. So können bei den Fruchtaromen etwa auch Erdbeere, Brombeere und Pflaume dazugehören. Bei entsprechender Fasslagerung können etwa auch Vanillenoten vom Holz hinzukommen.



Superstar Samtrot

1

Gericht wird besonders gerne von Samtrot begleitet: ein festlicher Sonntagsbraten. Die Weine sind aber vielseitig und machen eine gute Figur zu etlichen Württemberger Spezialitäten. Sie eignen sich auch zum Vesper, zum Beispiel in Kombination mit jungem Hartkäse. Mit Samtrot liegt man am Esstisch also kaum falsch.

130.000

Einträge listet die Suchmaschine Google, wenn man nach Samtrot sucht. Ein digitales Massenprodukt ist die Rebsorte damit nicht. Zum Vergleich: Die wohl bekannteste rote Rebsorte der Welt, der Pinot Noir, tritt mit 66,1 Millionen Einträgen in Erscheinung. Die Masse macht es nicht bei der Rebsorte, wohl aber die Klasse etlicher Weine.

1928

ist das Geburtsjahr der Sorte. Oder vielmehr das Jahr ihrer Entdeckung. Der Winzer und Landtagsabgeordnete Hermann Schneider stieß in seinem Heilbronner Weinberg auf die Sorte, die eine Mutation des Schwarzrieslings darstellt und somit zur Burgunderfamilie gehört. Ihren Namen hat sie wohl vom harmonisch anmutenden Säuregerüst, das sie prägt. Julia Böcklen, die deutsche Weinprinzessin, sagt über ihn: "Er schmeckt so, wie er klingt: angenehm samtig, wärmend von innen."

80

Öchsle Mostgewicht und in guten Jahren noch viel mehr bringt die edle Rebsorte mit. Sie zeichnet sich durch vergleichsweise kleine Beeren und niedrige Erträge aus, braucht Pflege und optimale Bedingungen, um einen tollen Wein hervorzubringen.



Seele, Mutschel
oder Genetztes -
regionale Backwaren
sind im Trend!

Wer könnte schon ohne die tägliche Brezel auskommen, Spätzle zum Sonntagsbraten oder knuspriges Baguette zu Käse und Wein? Gut, dass es bei uns in der Region noch Bäcker gibt, die ihr Handwerk lieben. Ebenso wie Landwirte und Mühlen, für die regionale Produktion und Verarbeitung das Wichtigste ist!

Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider

Wer zufällig gerade in ein Roggenvollkornbrot mit Butter beißt, ist dieses Jahr definitiv ein echter Trendsetter. Das prall mit hochwertigen Ballaststoffen gefüllte Brot wurde erst kürzlich zum Brot des Jahres gewählt und auf der Grünen Woche in Berlin von Ministerin Julia Klöckner vorgestellt: «Brot ist ein Stück Heimat zum Genießen, kann eine ganze Region prägen.» Da hat sie definitiv recht.

Allein in Deutschland gibt es laut Deutschem Brotinstitut rund 3200 verschiedene Brotsorten. Was wären wir Schwaben ohne unser Genetztes, die oberschwäbischen Seelen und die Reutlinger Mutscheln?

Bei uns im Ländle wurde sogar mal das edelste Brot Deutschlands erfunden: das Vollmondbrot. Jörg Schmid kam die Idee vor ein paar Jahren in einer schaurigen Vollmondnacht. Er mischte edelste Zutaten wie Waldstaudenroggen, Emmer, Einkorn- und Maronenmehl zu einem Teig, der mit Vollmondquellwasser veredelt wurde. Macadamia- und Pekanüsse, Pinienkerne und Pistazien gaben den ganz besonderen Geschmack, dazu kamen Trüffelöl und Safran. Verrückt und edel - ein typisches Tüftlerbrot vom Brotsommelier.

Doch so richtig brennt Jörg Schmid für die regionalen Zutaten. Einen Teil seines Weizens baut er gemeinsam mit einem Landwirt direkt auf Feldern seiner Heimatgemeinde Gomaringen an und kreiert daraus regionale Brot-Spezialitäten. Für die ihn nicht nur die Kundschaft aus der Region feiert. Auch die Backkurse des bekannten TV-Bäckers sind in Windeseile ausgebucht. Aus ganz Europa pilgern Backfreunde ins beschauliche Gomaringen, um mit Jörg Schmid zu backen. Er versteht sein Handwerk und zeigt unterhaltsam, wie man aus natürlichen Zutaten hochwertige Backwaren herstellt - ganz ohne künstliche Zusatzstoffe und Teiglinge.

Auf die verzichtet auch Jochen Baier aus Herrenberg. Seit 1835 werden in seiner Familienbäckerei in sechster Generation Backwaren hergestellt. Konsequenter wird hier Mehl in Demeter-Qualität eingesetzt. Die Qualität der Backwaren beginnt schließlich bereits auf dem Acker. Bekannt ist Jochen Baier nicht nur aus der ZDF-Sendung «Deutschlands bester Bäcker», sondern auch als Mitglied der deutschen Bäcker-Nationalmannschaft.

2018 wurde er vom Weltverband der Bäcker und Konditoren zum «World Baker of the Year 2018» gekürt. Eine echte Krönung seiner Karriere - völlig zu Recht, wie ich finde, denn ich habe seine Backwaren schon häufig verkostet. Und auch nachgebacken - sein saftiges Roggenvollkornbrot ist seit Jahren ein Dauerbrenner in meiner Küche. Und macht mich 2020 glatt zur Trendsetterin!



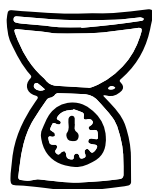
Gut zu wissen

Wer dachte, die hohe Kunst des Brotbackens stammt selbstverständlich aus dem Ländle, liegt falsch. In der Jungsteinzeit bauten unsere Vorfahren Einkorn und Emmer an. Damals wurde das Getreide roh gegessen. Und landete irgendwann zufällig als Brei-Pampe auf dem heißen Stein. Erst viel später, vor rund 6000 Jahren, entwickelten die Ägypter erste Brotrezepte, bauten Öfen - und setzten auf Zeit, um das Brot durch Gärung fluffig zu bekommen. Heute gibt es allein in Deutschland laut Deutschem Brotregister rund 3200 verschiedene Brotspezialitäten.

#genuss #weinzumessen



Mehr Infos:
www.meisterbaecker-schmid.de



>> Folge auf  der Brot-Sommelier

 **Lecker!**

Der Name Jörg Schmid sagt Ihnen was? Kein Wunder! Der Brot-Experte ist regelmäßig in vielen bekannten TV-Sendungen zu sehen. Mit seinem Wildbakers Bäckerkollegen Johannes Hirth dreht er nicht nur erfolgreiche TV-Reportagen und begeistert mit der Bühnenshow «Backen ist sexy» das Publikum. Das zweite Backbuch «Wildbakers on Tour» ist kürzlich erschienen - und ein echter Bestseller.

Rezepte gibt's hier zum Download:
www.weinheimat-wuerttemberg.de/rezepte

Rezept - das GOMARINGER Brot

... hat eine krosse Kruste und ein wunderbares Aroma.
Ein bisschen Olivenöl dazu, oder Butter ... und ein Glas Wein = perfekte Kombination!

Das Gomaringer

Zwei Brote à ca. 750 g

.....

Für den Weizensauer - Stufe 1

50 g Weizenmehl, Typ 812
5 g Anstellgut-Weizen

Für den Weizensauer - Stufe 2

100 g Sauerteig, Stufe 1
100 g Weizenmehl, Typ 812

Für den Hauptteig

750 g Gomaringer, Typ 812
50 g Gomaringer Weizenvollkornmehl
50 g Hartweizenmehl
26 g Salz
2 g Hefe (optional)
2 g Brotgewürz No. I von Jörg Schmid
80 g eingeweichte Semmelbrösel
500 ml Wasser 1
Ca. 200 ml Wasser 2

Zubereitung

1. Für den Sauerteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit 50 ml Wasser gut vermischen. Das Wasser sollte ca. 35-40 °C warm sein. Gewünschte Teigtemperatur liegt bei 28 °C. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 12 Std. reifen lassen.

2. Für die 2. Sauerteigstufe alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit 100 ml Wasser gut vermischen. Das Wasser sollte ca. 35-40 °C warm sein. Gewünschte Teigtemperatur liegt bei 30 °C. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 4 Std. reifen lassen.

3. Für den Hauptteig alle Zutaten zusammen in den Knetter geben und 8 min. langsam und 3 min. schnell laufen lassen. Das Wasser wird dem Teig nach und nach zugegeben.

4. Den Teig in eine Wanne geben und 1 Std. bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.

5. Anschließend den Teig in 2 gleich große Stücke teilen, rund und lang stoßen und in eine Holzschliffform geben. Die Formen abdecken und bis zur $\frac{3}{4}$ Gare im Raum stehen lassen.

6. Nun die Formen über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank.

7. Am folgenden Tag die Teiglinge aus dem Kühlschrank direkt auf einen Holschieber drehen und mit einem schrägen Schnitt versehen und auf den Backstein in den vorgeheizten Ofen bei 280 °C Ober-/Unterhitze schieben und leicht bedampfen.

a. Nach ca. 10 min den Ofen auf 250 °C zurückdrehen.

b. Backzeit: 30-35 min

Backtemperatur: 280 °C fallend auf 250 °C

Schwierigkeitsgrad: ** / **Getreide:** Weizen / **Triebmittel:** Sauerteig, Hefe

Zeit gesamt: 33 Stunden / **Zeit am Backtag:** 1,5 Stunden / **Backzeit:**

40-45 min / **Starttemperatur:** 280 °C / **Backtemperatur:** 250 °C nach 10 min /

Schwaden: beim Einschieben




Tipp 1

Meisterbäcker in vierter Generation

Wenn Jörg Schmid von seinen zahlreichen Backkurs-Teilnehmern gefragt wird, wo denn das Getreide für seine Backwaren herkommt, ist die Reaktion des Bäckermeisters durchaus überraschend. Er geht einfach ein paar Schritte aus seiner Bäckerei und zeigt quer über den Kreisverkehr auf einen riesigen Acker. Hier und auf anderen Feldern in seinem Heimatort Gomaringen nahe der Schwäbischen Alb baut der bekannte Brotsommelier gemeinsam mit dem Landwirt Michael Renz Weizen an, um daraus Backwaren wie sein bekanntes Gomaringer Brot zu zaubern.

Die Idee entstand ganz spontan. Michael Renz bearbeitete das Feld gegenüber der Bäckerei und sah, wie in der Bäckerei noch gearbeitet wurde. Da kam ihm die Idee für eine Kooperation ganz nach dem Motto: «Hier wächst dein Gomaringer Brot.» Was als kleines Experiment mit dem Anbau einer Sorte Weizen begann, ist im dritten Jahr ein voller Erfolg. Und macht Lust auf mehr: Bald gibt es auch Dinkel und Emmer. Und ganz neu Champagnerroggen - auch daraus wird Meisterbäcker Jörg Schmid spezielle Kreationen zaubern.

Es sollte nichts dazwischenkommen. Denn das Risiko ist groß. Spielt das Wetter nicht mit, landet das Getreide nicht im Brot, sondern wird bestenfalls Viehfutter. Klappt alles, bekommen die Kunden ihre Backwaren aus genau einer einzigen Sorte Weizen statt wie sonst einer Mischung aus vielen unterschiedlichen Weizensorten. Der Gomaringer Weizen wird natürlich in der Lichtensteinmühle bei den Frech-Schwestern gemahlen. Regionaler geht's also wirklich nicht. 

Der passende Wein

**Weinfactum GmbH,
Stuttgart-Bad Cannstatt
Travertin Rotwein **
trocken, kein Jahrgang**

Ein kräftiger, hipper Rotwein im internationalen Stil. Zum Entdecken und Verlieben.

Preis: 10,80 Euro
www.weinfactum.de





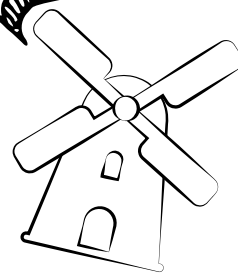
 **Lecker!**

Das beliebte Getreide Dinkel bietet einen hohen Anteil an lebensnotwendigen Mineralstoffen, Vitaminen und Spurenelementen und ist eine gesunde Alternative zum Weizen. Die Lichtensteinmühle ist spezialisiert auf die Dinkelverarbeitung und bezieht das Getreide in Top-Qualität von Erzeugern auf der Schwäbischen Alb!

Rezepte gibt's hier zum Download:
www.weinheimat-wuerttemberg.de/rezepte


Tipp 2

Zwei Schwestern und eine Mühle



Als Kinder hatten Michaela und Ann-Catrin den spannendsten Abenteuer-Spielplatz direkt zuhause: die elterliche Lichtensteinmühle. Heute spielen sie zwischen Steinausleser, Walzenstuhl und Plansichter nicht mehr Verstecken, sondern produzieren Mehl für regionale Bäckereien und Restaurants. Nicht nur bei der höchsten Mehl-Qualität sind sich die Frech-Schwestern einig: chemische Zusätze, Emulgatoren und Konservierungsstoffe gehören nicht ins Mehl. Außerdem stammt das Getreide aus der Region und ist frei von Genmanipulation.

Zwei junge Frauen und eine Mühle? Das ist ungewöhnlich. Vor allem im Jahr 2020. Doch für Müllerin und Agrarwissenschaftlerin Ann-Catrin und Ernährungswissenschaftlerin Michaela war immer völlig klar, dass die über 500 Jahre alte Lichtensteinmühle auch in Zukunft in Familienhand bleibt. Beide bringen nun Ihre Schwerpunkt-Themen in den Familienbetrieb ein und bieten immer wieder in Backkursen und Führungen Einblicke in das Leben einer Müllerin - natürlich auch auf Instagram, wie sich das heute gehört.

Noch viel wichtiger als Social Media ist aber die Zukunft der Region. Statt nur zu schwätzen, haben die Frech-Schwestern 2018 mit anderen schwäbischen Produzenten die regionale Marke Albgemacht gegründet. Im Mühlenladen und Supermärkten werden regionale Produkte wie das beliebte Albgemacht-Mehl verkauft. Die strengen Anbaukriterien sichern Tieren und Pflanzen in der Landschaft Lebensräume - eine Investition in die Zukunft. Und auch in die Lichtensteinmühle! 

**Der passende
Wein**

**Fellbacher Weingärtner eG
2019 Lemberger Rosé C
trocken, 2019**

Feinfruchtiger und frischer
Rosé mit einem sehr gehalt-
vollen und kräftigen Körper.

Preis: 5,60 Euro
www.fellbacher-weine.de



#genuss #weinzumessen

Rezept

Albgemacht
Dinkelbrot

Zutaten

- 1 kg Albgemacht Dinkelbrotmehl
- 5 g Hefe
- 5-10 g Salz
- Ca. 350 ml Wasser
- Ca. 350 ml Buttermilch

Zubereitung

1. Die Hefe in etwas Wasser auflösen.
2. Das Mehl mit der aufgelösten Hefe vermischen und die restlichen Zutaten hinzugeben.
3. Den Teig so lange durchkneten, bis sich Luftbläschen bilden. Anschließend an einem kühlen Ort für ca. 8 Std. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
5. Den Teig nochmals kurz durchkneten.
6. Den Teig nochmals für 15-20 min gehen lassen.
7. Im vorgeheizten Ofen etwa eine Stunde bei fallender Temperatur backen.



Rezepte online erhältlich >>

Mehr Infos:
www.lichtensteinmuehle.de



>> Folge auf  [lichtensteinmuehle_honau](https://www.instagram.com/lichtensteinmuehle_honau)

#genuss #weinzumessen



Rezept

Brotsalat mit Ablinsen

Für 4-6 Personen

(je nachdem, ob Vorspeise oder leichter Hauptgang)

- 200 g** Ablinsen, bissfest gekocht
- 1** Rote Bete, gekocht, geschält, gewürfelt
- 6 EL** Walnüsse, mit 1 EL Zucker in Pfanne karamellisiert und grob gehackt
- 1** rote Zwiebel, gewürfelt und in etwas Olivenöl gedünstet
- 1** Stange Frühlingslauch in feine Scheiben geschnitten
- 250 g** Brot, Weckle, Brezel o. Ä. vom Vortag (oder 2 Tage alt), gewürfelt/gerupft (ca. 2x2 cm) und in Rapsöl goldbraun geröstet
- 100 g** gemischter Blattsalat
- 1** Karotte, fein geraspelt

Dressing

- 1 EL** Dijonsenf
- 6 EL** Weißweinessig (max. 5%ig)
- 6 EL** Olivenöl
- 1 EL** Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Prise gemahlener Koriander
- 50 ml** Apfelsaft
- 200 ml** Gemüsebrühe (oder Kochwasser von den Linsen)



Mehr Infos:
www.landhaus-engelberg.de

Rezepte online er-
hältlich >>





Tipp 3

Kulinarische Highlights in alten Mauern

Gut, dass Luise Rohner nicht auf hypermoderne Restaurants steht. Dann hätte die Gastgeberin des Landhauses Engelberg ein echtes Problem. Schließlich wurde das Gebäude, in dem sie tagtäglich zusammen mit ihrem Partner Emre Demiryüleyen Gäste verwöhnt, schon im Jahr 1726 erbaut. Und stand auch lange Zeit erst mal in Tamm, bevor es im Freilichtmuseum Beuren neu aufgebaut wurde. Genau wie das Backhaus aus Esslingen aus dem Jahr 1887, direkt gegenüber dem Restaurant. Darin wird noch heute immer wieder gebacken.

Direkt ums Eck im Erlebnis.Genuss.Zentrum des Museums gibt Küchenchef Emre Demiryüleyen sein Wissen weiter und zeigt, wie man regionale Köstlichkeiten lecker auf den Tisch bringt. Warum nicht mal aus dem regionalen Musmehl knusprige und würzige Falafel zubereiten? Oder aus Bauerbrot-Überbleibseln einen regionalen Salat mit Albleisen, Roter Bete und knackigen Walnüssen zaubern? Emre Demiryüleyen sprüht vor Phantasie, wenn es darum geht, aus regionalen Zutaten ganz besondere Gerichte zu kreieren. Schließlich hat er sein Handwerk von der Pike auf in der Sterneküche gelernt, genau wie Gastgeberin Luise Rohner – die als Sommelière die perfekten Wein-Empfehlungen parat hat. Gerne aus der Region, denn die hiesigen Kreationen überraschen immer wieder aufs Neue. Und das bald auch im zweiten Restaurant der beiden Gastgeber. Hier können dann auch Gäste des Thermalbads in Beuren schwäbische Kulinarik auf höchstem Niveau genießen im nagelneuen Restaurant Friedrichs, Baujahr 2020.



Der passende Wein

Weingärtner Marbach, Marbach am Neckar Tobias Mayer Cuvée, ohne Jahrgang

Rubinrote Farbe. Komplex und füllig an Gaumen und Nase. Gut eingebundene Tanninstruktur. Aromen von schwarzen Beeren, Piment, Vanille. Feine Röstaromen, würzig-vegetabil, gehaltvoll.

Preis: 6,90 Euro
www.weingaertner-marbach.de



A close-up photograph of a hand holding a wine glass filled with white wine. The background is a warm, yellow-toned setting, possibly a restaurant or bar, with a person in a white shirt and a gold necklace visible in the background. The text is overlaid on the lower half of the image.

*Leicht, aber keine
Leichtgewichte -
frische Weiße
für den Frühling*

«Der Frühling (auch Frühjahr oder Lenz) ist eine der vier Jahreszeiten. In den gemäßigten Zonen ist er die Zeit der erwachenden und sprießenden Natur», weiß das Lexikon über den Frühling. Na dann, lassen Sie sich von unseren leichten Weißweinen wachrütteln und ersprießen, das Zeug dazu haben sie.

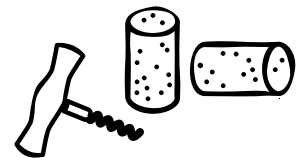
Text: Harald Scholl, Fotos: Simone Mathias



Ja, der Frühling, diese Jahreszeit, in der wir Menschen aus dem Winterschlaf zu kommen scheinen und wieder ans Licht streben. Die Sehnsucht nach frischem Grün wird unwiderstehlich, es drängt uns in die Natur, jeder noch so zarte grüne Halm wird mit Begeisterung aufgenommen. Und auch in den Gläsern scheinen wir uns umzustellen. Waren in den Wintermonaten noch die gehaltvollen und wärmenden Roten gefragt, kann es im Frühling gar nicht leicht und frisch genug sein. Im Glas und natürlich auch auf dem Teller. Junges, zartes Gemüse lockt, feine Salate und natürlich der Spargel, das Symbol für Frühling und leichte Küche. Alles selbstverständlich begleitet von den passenden Weinen, frisch, jugendlich, nicht belastend, moderat im Alkohol. Eben die perfekten Weine zur frühlingshaften Küche. Zwei gelungene Jahrgänge in Folge.

Zum großen Glück für den Weinfreund haben die württembergischen Winzer zwei hervorragende Jahrgänge hintereinander in den Keller gebracht. Sowohl 2018 wie auch 2019 brachten ungewöhnliche gesunde und reife Trauben, entsprechend hochwertig sind die daraus entstandenen Weine. Es bleibt damit dem Weinfreund überlassen, ob er auf den jugendlichen Schwung und Elan der frisch gefüllten 2019er setzt oder die erwachseneren, mehr in sich ruhenden Weine aus

2018 ins Glas schenkt. Wir haben Weine aus beiden Jahrgängen verkostet. Es zeigte sich deutlich, dass die objektive Qualität in beiden Jahren einwandfrei war, es am Ende also eine Frage der persönlichen Vorlieben bleibt, was genau im Glas landet. In jedem Fall stehen alle Weine blitzblank und aromatisch im Glas. Ganz besonders gut schmeckt man das bei den Bouquetrebsorten, also bei Riesling, Rivaner, Bacchus und den Traminer-Sorten. Sie sind besonders empfindlich gegenüber sogenannten Fehltonen, also Aromen, die den Genuss in irgendeiner Weise stören. Davon kann 2018 und 2019 aber keine Rede sein, sortenrein und ansprechend, immer mit dem richtigen Verhältnis von Süße und Säure, von Körper und Trinkfreude. Das machte auch dem Verkosterteam viel Freude. Johannes B. Bucej, studierter Philosoph und als Autor seit Jahren im Verkosterteam des «VINUM-Wineguides Deutschland», lobte «die Reintönigkeit und Trinkfreudigkeit» der Weine. Für Shukri Nura, den Hausherrn und Gastgeber der Verkostung, ist die «kundenfreundliche Preisgestaltung und regionale Verfügbarkeit» ein wichtiges Argument. Patrick Hilligardt ist Winzersohn aus Württemberg, ausgebildet als einer der ersten German Wine Professionals, und arbeitet bei der Wein Heimat Württemberg. Die «perfekte Reife aller Weine» hatte es →



Verkostet wurde im tegut-Supermarkt in Schwäbisch-Gmünd. Im August 2019 eröffnet, bietet der Markt auf 1.600 qm über 21.000 Artikel an. Bemerkenswert ist die besonders große und kundenfreundliche Weinabteilung. Der Fokus liegt eindeutig auf Weinen aus dem schwäbischen Umfeld, viele Weine der Württemberger Genossenschaften sind im Regal. Ergänzt wird das regionale Angebot durch Lebensmittel aus dem Umland von Schwäbisch-Gmünd.

tegut-Supermarkt
An der Oberen Halde 64
73527 Schwäbisch Gmünd



Interview

Shukri Nura

Filialleiter tegut Schwäbisch-Gmünd

Herr Nura, einen modernen, hellen und freundlichen Supermarkt haben Sie da. Auffällig für uns natürlich die umfangreiche Weinabteilung. Welchen Stellenwert hat denn Wein grundsätzlich in Ihrem Sortiment?

Wie Sie selber sehen, einen wirklich hohen! Wir haben insgesamt rund 450 Weine im Angebot, davon rund ein Drittel regionale Weine. Das ist eine sehr ordentliche Range, um allen Geschmäckern und Kundenwünschen nachkommen zu können - vom gelegentlichen Weintrinker bis hin zum absoluten Weinkenner.

Wie wichtig sind Ihnen die Weine aus der schwäbischen Nachbarschaft, genauer die Weine aus Württemberg?

Regionale Produzenten bzw. regionale Produkte gewinnen bei den Verbrauchern immer mehr an Bedeutung. Regionale Produkte haben kürzere Transportwege - die Lebensmittel sind dadurch frisch und der Energie- und Rohstoffverbrauch ist geringer. Durch die Förderung der regionalen Erzeuger werden die Einkommen der lokalen Landwirte bzw. Winzer gesichert. Hinzu kommt, dass unsere Kunden natürlich ein gewisses Vertrauen in regionale Produkte haben. Sie kennen natürlich die Weine aus der Nachbarregion und unterstützen diese gern. Wir führen zum Beispiel Weine aus der Weinmanufaktur Untertürkheim, aus den Fellbacher Weingärten und dem Cannstätter Zuckerle.

Was zeichnet Ihrer Meinung nach die Weine der Württemberger Genossenschaften besonders aus?

In erster Linie natürlich die Qualität! Egal, ob süß und fruchtig oder als Rebsortenwein - die Qualität ist das Ausrufezeichen der Württembergischen Genossenschaften. Das hat sich ja auch bei der Verkostung in unserem Markt gezeigt. Es ist überhaupt kein Problem, den passenden Wein für jeden Weinfreund und jeden gewünschten Geschmack zu finden, der zum individuellen Budget passt, das man für seinen Lieblingswein ausgeben möchte.

ihm angetan. Die Jahrgänge 2018 und 2019 waren eben ein wirkliches Geschenk der Natur. Für den noch jungen Weinsammler Yannick Scholl war der Variantenreichtum der Weine eine Freude, dazu «kocht es sich fast von allein», so der begeisterte Hobbykoch. Was alle Verkoster auf ihren Verkostungszetteln notierten, war die besondere Freude an den etwas ruhigeren und reiferen Weinen aus 2018. Mit der leichten Reife auf der Flasche sind diese Weine ausgesprochen gut bei Tisch geeignet. Denn wenn es im Frühjahr darum geht, auch etwas kräftigere Speisen angemessen zu begleiten, sind leicht gereifte Weine - ganz besonders aus Weißburgunder oder Riesling - die geeignete Wahl für die feine Tafel. Ein zartes Stück Fleisch, vielleicht eine Hühnerbrust, sanft gebraten mit sahnigen Morcheln, sind ein Paradebeispiel für eine solche Weinbegleitung. Überhaupt boten sich passende kulinarische Assoziationen zu fast allen Weinen an. Wen wundert es, mit ihrer frischen und leichten Art sind diese Weine einfach wie geschaffen, um den Geist zu beleben. Einfach sehr inspirierend und appetitanregend. Die schönsten und inspirierendsten Weine stellen wir im Folgenden vor. 



Johannes B. Bucej
Weinjournalist und Autor
Patrick Hilligardt
Weinheimat Württemberg eG
Yannick P. Scholl
Weinenthusiast
Shukri Nura
Marktleiter tegut
Schwäbisch-Gmünd
Harald Scholl
Stellv. Chefredakteur
VINUM-Weinmagazin

Besser
gleich
2 Flaschen
einkühlen!



Silvaner trocken

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
2019 Weikersheimer Tauberberg Silvaner Kabinett trocken

12,1 Vol.-%

Sortentypische Nase, etwas würzig, leichte Nussnoten. Schöne Saftigkeit im Mund, grüner Apfel, verspielt, zeigt sich ausgesprochen charmant. Ein Alleskönner, der zum Essen, aber auch als Solokünstler glänzt.

Preis: 3,69 Euro

www.wzg-weine.de

Lauffener Weingärtner eG
2019 Lauffener Silvaner QbA trocken

11,8 Vol.-%

Duftet verführerisch nach Bonbon, sehr sauber, klar. Dahinter versteckt sich die wahre Silvanerfrucht, Apfel, etwas Mirabelle. Sanft, geschmeidig, dabei schön trocken, sogar etwas kernig. Auch im Finale mit leicht herber Note.

Preis: 4,20 Euro

www.wg-lauffen.de

Rivaner trocken

Amthof 12 – Weingärtner Oberdingen-Knittingen eG

2018 Rivaner trocken

11,5 Vol.-%

Klare, duftige Nase, fast schon frühlingshaft. Im besten Sinne «leicht». Im Mund dann deutliche Mandelnoten, sehr nussig, schmackhaft im besten Sinn. Bleibt dabei immer sehr klar und präzise in der Zungenmitte. Wirklich gekonnt.

Preis: 4,90 Euro

www.amthof12.de

Remstallerei eG

2018 Rivaner QbA trocken

12,0 Vol.-%

Ganz feiner Holunderblütenduft in der Nase, eine Spur Blumenwiese. Überraschend frische Art am Gaumen, lebendige Fruchtnoten, die Säure ist erfrischend und lebhaft. Hinterlässt Eindruck im Mund, bleibt sehr gut haften.

Preis: 4,76 Euro

www.remstallerei.de

WG Sternenfels eG

2019 Sternenfelser Rivaner trocken

12,0 Vol.-%

Die Nase scheint noch unentschlossen, etwas Blüte, etwas Steinobst. Noch jugendlich unbestimmt. Im Mund getragen von blitzsauberer, zitroniger Art, sehr frisch. Die Säure packt zu, erfrischt. Vielleicht noch ein wenig liegen lassen.

Preis: 4,30 Euro

www.wg-sternenfels.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG

2019 Rivaner * trocken

12,0 Vol.-%

Was für eine bezaubernde Nase – frische, reife Haselnuss. Das lässt förmlich an den Nusskuchen der Großmutter denken. Dazu kommt eine angenehme frische Art, im Mund sehr ausgewogen, facettenreich. Das passt nicht nur zum Aperitiv!

Preis: 6,30 Euro

www.weinmanufaktur.de

Riesling trocken

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG

2018 Riesling QbA trocken Weißer

12,0 Vol.-%

Württemberg kann Riesling – dieser Wein zeigt es deutlich. Glasklare, saubere Frucht, Apfel, etwas Zitrus. Dazu die feine, herbe Art eines trockenen Riesling, leicht mineralisch, wirkliche Finesse. Das ist einfach gelungen!

Preis: 6,00 Euro

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

WG Sternenfels eG

2018 Sternenfelser Riesling Edition trocken

12,0 Vol.-%

Betont kraftvoll und würziger Riesling, bringt den Boden sehr gut zum Ausdruck. Wagt Eigenständigkeit und Profil, bleibt dabei fokussiert im Mund. Luftig und elegant zugleich. Im Finale sehr kernig, kraftvoll. Kein Wein für Primelgärtner. ;)

Preis: 6,40 Euro

www.wg-sternenfels.de



Ein Wein für Feinschmecker



Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2018 Riesling * trocken

12,0 Vol.-%

Sehr schöne, saubere und saftige Kernobstfrucht, Apfel, Birne. Am Gaumen richtig viel Druck, hat ordentlich Substanz und Kraft. Bleibt dabei aber immer sehr trinkfreudig. Guter Speisebegleiter, aber auch ein großartiger Solist!

Preis: 7,60 Euro

www.weinmanufaktur.de

Weingärtner Esslingen eG
2018 Riesling trocken Esslinger Burg

12,5 Vol.-%

Verspielte, beschwingte Art. Man könnte es fast leichtfüßig nennen. Dabei ist er überaus seriös im Trunk, hat Struktur, Kraft und Tiefe. Trotzdem ein Wein, der nie müde macht, immer lockt der nächste Schluck.

Preis: 8,00 Euro

www.weingartner-esslingen.de

Burgunder-Sorten

Felsengartenkellerei Besigheim eG

2018 Terra S Grauburgunder trocken
12,0 Vol.-%

Deutliche Haselnussnase, frisch geröstet, eine Spur frisches Brot. Auch im Mund eine leichte Nusswürze, hat richtig Kraft. Dabei bleibt er durchaus elegant, bricht nichts aus am Gaumen. Gut zu kräftigeren Frühlingserichten mit gebratenem Fleisch.

Preis: 5,99 Euro

www.felsengartenkellerei.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG

2019 Cellarius Grauburgunder trocken
12,5 Vol.-%

Zart und leichtfüßig in der Nase, animierend frisch und blütenduftig, deutliche Mandelnoten. Die charmante Art auch im Mund, verspielt, elegant, beinahe zart. Ein feiner Wein, der gerade auch bei weiblichen Weinfreunden punkten dürfte.

Preis: 6,60 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Bottwartaler Winzer eG

2019 Grauburgunder QbA trocken
BASIC

12,4 Vol.-%

Wenn das die «Basis» ist, wie muss dann erst... Saftig und kraftvoll, ein ganzes Maul voll Wein. Hat dabei sogar ein wenig Gerbstoff, der wagt sich vor. Kann es mit jedem Frühlingsericht aufnehmen und macht auch vor gegrilltem Fisch nicht Halt.

Preis: 4,90 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Weinkellerei Hohenlohe eG

2019 Chardonnay trocken
12,5 Vol.-%

Für Freunde der leichten Chardonnay-Art. Feingliedrig, beschwingt, fast zart und geschmeidig am Gaumen. Kein Holzgeprägter Brummer, versteht es, die Vorteile der Rebsorte auf elegante Art zu vermitteln.

Preis: 5,80 Euro

www.weinkellerei-hohenlohe.de

Rivaner und Co. Fruchtig

Bottwartaler Winzer eG

2018 LUST & LAUNE Rivaner QbA
11,1 Vol.-%

Würzig, fast fleischig in der Nase. Ist im Mund dagegen sehr viel feiner, leichter. Zeigt mit Luft immer mehr Charakter, hat Gerbstoff, mineralische Würze. Ungewöhnlich komplex in der Gewichtsklasse.

Preis: 3,90 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Heuchelberg Weingärtner eG

2019 Rivaner
11,5 Vol.-%

Duftend, blumig, schöne Fruchtnoten in der Nase, dazu eine Spur Muskat. Im Mund wieder viel Frucht und auch ein wenig Schmelz. Sehr trinkfreudiger Typ, im besten Sinne unkompliziert.

Preis: 4,64 Euro

www.heuchelberg.de



Einfach mal
müllern

Terrassen-
wein par
excellence



Weingärtner Cleebronn-Güglingen eG
2018 Cleebronner Michaelsberg Rivaner Kabinett
11,5 Vol.-%

Eigenwillig würzig in der Nase, eine Spur Parmesanwürze, umami. Auch im Mund charaktervoll, die Rebsorte eigenständig interpretiert. Hat Kraft und Schmelz, etwas Restsüße, eher in Richtung «Schmeichler» tendierend.

Preis: 5,60 Euro
www.cleebronner-weinshop.de

Collegium Württemberg eG
2018 Edition Württemberg Müller-Thurgau
11,5 Vol.-%

Die zarte Muskatnote zeigt unschwer die Rebsorte an: Müller-Thurgau. Alle Vorteile der Sorte im Glas, saubere Frucht, unterlegt mit Würze, feiner Schmelz im Abgang. Duftig und belebend. So sollte Müller-Thurgau schmecken!

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

Weingärtnergenossenschaft Metzingen eG
2018 Müller-Thurgau fruchtig, alkoholleicht
9,5 Vol.-%

Da will einer an die Sonne! Die leichte Art schlägt sich nicht im Geschmack nieder, da ist die Muskatnote, reifer Apfel, schöne klare Säure. Alles, was es braucht, um den Nachmittag beschwingt zu genießen.

Preis: 6,50 Euro
www.wein-metzingen.de

Riesling mit Restsüße

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
2019 Edition Gourmet Riesling
12,0 Vol.-%

Wenn es schon draufsteht ... ein Wein für Gourmets. Feingliedrig und doch dicht gewoben, hat genau die richtige Mischung aus Frucht und Mineralität, aus Feinheit und Würze. Hallt lange am Gaumen nach.

Preis: 4,52 Euro
www.wzg-weine.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen eG
2018 Riesling Edition M
12,0 Vol.-%

Auch mit geschlossenen Augen eindeutig als Riesling zu identifizieren. Da ist die Kernobstfrucht auf der einen, der mineralische, fast steinige Ton auf der anderen Seite. Sehr ausdrucksstark, markant. Ein Riesling für Fans der Rebsorte.

Preis: 6,90 Euro
www.wein-metzingen.de

Weingärtner Marbach eG
2018 Eberhard Ludwig Riesling Steillage
11,5 Vol.-%

Eine leichte Rieslinginterpretation. Tänzelnd, leichtfüßig, im wahrsten Sinne elegant. Dabei völlig unangestrengt, fließt ganz selbstverständlich die Kehle herunter. Wirkt fast wie ein Kabinett von der Mosel.

Preis: 5,90 Euro
www.weingaertner-marbach.de

Ein Riesling für alle Fans



Einkühlen -
aufmachen -
Frühling!

Lembergerland Kellerei eG
2018 Riesling Kabinett
12,0 Vol.-%

Frucht und Spiele - zarte Apfelnote, etwas Birne, auch eine Spur Blüten. Erfrischend, nicht aufdringlich, eher verhalten. Aber nicht unterschätzen: Er haftet lang am Gaumen, hinterlässt Eindruck und Nachhaltigkeit.

Preis: 5,50 Euro
www.lembergerland.de

Weingärtner Cleebronn-Güglingen eG
2018 Cleebronner Michaelsberg Riesling Kabinett
11,5 Vol.-%

Kraftvolle, markant-würzige Nase, da spielt fast etwas Räucherammer mit. Eindringlich. Ganz anders im Mund, eine leichte Süße umspielt den Gaumen, Fruchtnoten. Im Abgang dann wieder maskulin herb. Ungewöhnlicher Wein.

Preis: 5,95 Euro
www.cleebronner-weinshop.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2018 Riesling
11,5 Vol.-%

Das kann so nur eines sein - Riesling. Klare saubere Frucht und würzige Noten zugleich, in der Nase wie im Mund. Das ist komplex, vielschichtig und dabei immer animierend frisch und appetitanregend. Ein Aperitivwein wie aus dem Bilderbuch.

Preis: 7,60 Euro
www.weinmanufaktur.de

#verkostung #weine

Collegium Württemberg eG

2018 Uhlbacher Götzenberg Riesling Kabinett

11,0 Vol.-%

Sauber und frisch wie ein Gebirgsbach, auch mit der Andeutung von steinigen Noten. Er ist fein mineralisch und voll feiner Frucht gleichermaßen. Die zarte Restsüße ist perfekt ausbalanciert.

Preis: 7,50 Euro

www.collegium-wuerttemberg.de

Lauffener Weingärtner eG

2018 Lauffener Katzenbeisser Riesling Spätlese

11,1 Vol.-%

Hat alles, was der Weinfreund vom Riesling erwartet. Frucht, ein wenig Würze, feine Süße. Ganz so, wie eine Spätlese sein soll. Kann vielleicht noch etwas Reife vertragen, hat sich im Moment noch nicht ganz gefunden.

Preis: 5,70 Euro

www.wg-lauffen.de



Das Gartenfest kann kommen!

Spaßwein für Pfennigfuchser

Mein lieber Scholli



Burgunder-Sorten mit Süßespiel

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG

2019 SÜSS & FRUCHTIG

9,2 Vol.-%

Es geht auch mit weniger Alkohol. Blitzsaubere Frucht, gute frische Säure, ausbalancierte Süße. Das schmeckt auf der Terrasse ebenso wie zum leichten (Frucht-)Dessert. Unaufdringlicher Alleskönner.

Preis: 4,11 Euro

www.wzg-weine.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG

2019 Weißer Burgunder QbA

12,0 Vol.-%

Zeigt die Qualitäten der Rebsorte. Mandel und Nussnoten treffen auf Steinobstfrucht. Pfirsich, sogar ein Hauch Marille. Die schöne Balance auch im Mund, Frucht, Säure, Süße perfekt harmonisch abgestimmt.

Preis: 5,00 Euro

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

Bottwartaler Winzer eG

2018 Weißburgunder QbA halbtrocken

11,5 Vol.-%

Eine Spur Marzipan zieht durch die Nase, Mandel und Rosenblüten. Keineswegs aufdringlich, eher dezent und verführerisch. Zeigt vor allem im Abgang markante Noten, die Säure ist lebendig-frisch, ist würzig und kraftvoll.

Preis: 4,90 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Clebronn-Güglingen eG

2018 Blancs de Blancs

12,0 Vol.-%

Keine eindeutige Rebsortenart - dafür herrlich frisch und zugänglich. Ein wenig gelbe Blüten, eine Spur Kernobst, würzig. Im Mund dann feine Fruchtaromen, auch ein wenig Mineralität. Ist einfach zu trinken, was durchaus positiv gemeint ist.

Preis: 5,50 Euro

www.clebronn-weinshop.de

Verspielte Weißwein-Cuvées



Fellbacher Weingärtner eG
2019 FEDERLE Weiß Cuvée fruchtig
9,5 Vol.-%

Das dürfte jedem auf Anhieb gefallen. Schöne frische Frucht, etwas Apfel, ein Hauch Blüten. Feinnervige Säure, gepuffert mit ganz leichter Süße. Dazu relativ wenig Alkohol und fertig ist der Nachmittagswein.

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

Weingärtnergenossenschaft
Metzingen eG
2018 Bio-Weißwein-Cuvée
Zauneidechse

12,0 Vol.-%
In der Nase nicht gleich zu identifizieren, etwas Blüte, eine Spur Süßholz, kurzum: eigenwillig. Im Mund dann Birne und gelbe Blüten, nicht wirklich herb, aber doch mit kernigem Biss. Charaktervoller Wein.

Preis: 9,40 Euro
www.wein-metzingen.de

Des Rätsels Lösung: Man reiche mir Sekt

Traditionell wird auf das neue Jahr mit einem Glas Sekt angestoßen. Doch welche Besonderheit der Sektflasche gibt es nicht? Bei der traditionellen Flaschengärung wird der Sektgrundwein mit Zucker und Hefe versetzt und anschließend in eine dickwandige Sektflasche mit Kronkorken verschlossen. Beim traditionellen Verfahren wird die Hefe in der verschlossenen Flasche durch das sogenannte Abrütteln in die Mündung bewegt und durch Degorgieren entfernt. Klar ist, dass die Sektherstellung mit Flaschengärung erst durch den elastischen Naturkork als Verschlussart möglich wurde. Der Korken ist mit einem Drahtbügel, der sogenannten Agraffe, gesichert, die einen vorzeitigen Austritt des Korkens verhindert. Die dickere Flaschenwand sowie die Drahtagraffe über dem Korken sind damit nicht erfunden und daher falsche Antworten.

So lautet die richtige Antwort C. Einige der Gewinnspielteilnehmer wussten das. Freuen durften sich über unser Weinpaket mit sechs Flaschen Wein die folgenden Gewinnerinnen und Gewinner:

Günther Knoll, Zwickau
Andreas Frick, Besigheim
Gerdi Simler, Bautzen
Angelika Oexl, Diefurt
Marlene Lohn, Waldesch
Thomas Künzel, Edingen-Neckarhausen
Peter Rademacher, Mönchengladbach
Astrid Suchy, Offenbach
Hugo Botho Saldern, Gilching
Christine Fraedrich, Dresden

Kerner

Genossenschaftskellerei
Heilbronn eG

2018 JUSTINUS Kerner
12,0 Vol.-%

Rote Johannisbeere und Minze, ungewöhnlich, aber so ist Kerner. Das Herbe der Johannisbeere dann auch im Mund, das hat Gerbstoff und Frucht zugleich. Kein Wein für jeden – aber Kenner werden ihn lieben.

Preis: 5,24 Euro
www.wg-heilbronn.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2019 Schwaigerner Grafenberg Kerner
11,5 Vol.-%

Eine elegante Interpretation dieser selten gewordenen Rebsorte. Feine Rote Johannisbeeren, ein Hauch Minze. Auch im Mund immer fein und lebendig. Ein rundum gelungener Wein.

Preis: 4,70 Euro
www.heuchelberg.de



Collegium Württemberg eG
2018 grad 5 Weißwein-Cuvée
10,5 Vol.-%

Frisch und belebend, feines Spiel aus Frucht und Säure. Auch im Mund mit der guten Balance aus Leichtigkeit und Kraft. Mit feinen herben Noten im Abgang. Dürfte vor allem bei Tisch seinen großen Auftritt haben.

Preis: 6,00 Euro
www.collegium-wuerttemberg.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2018 BergRebell Weißweincuvée QbA
12,0 Vol.-%

Viel frische Frucht, Apfel, Birne, aber auch Mirabelle. Im Mund von lebendiger Säure getragen, dazu kommt eine ganz fein abgestimmte Süße. Dürfte schnell Freunde finden, da überhaupt kein komplizierter Typ.

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

Weingärtner Esslingen eG
2018 Glockenspiel Jubiläumsedition
12,0 Vol.-%

Glockenklarer Birnenduft in der Nase, auch im Mund ist die saubere Frucht dominierend. Hat ausreichend Säure, bleibt trotzdem angenehm cremig am Gaumen. Sehr schön zum Obstkuchen mit Baiserhaube.

Preis: 6,50 Euro
www.weingaertner-esslingen.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2019 Cuvée weiß
11,5 Vol.-%

Leichte Anmutung von Holunderblüten, duftig. Im Mund geprägt von vitaler Frische, schön ausbalanciert mit einer leichten Süße. Harmonisch, ausgewogen, regt nicht auf. Und genau das braucht es doch auf der Terrasse ...

Preis: 4,64 Euro
www.wg-heilbronn.de

Weingärtnergenossenschaft
Hedelfingen eG
2018 Pfaffaklenga Weißwein Cuvée
11,0 Vol.-%

Saubere und sehr fruchtige Nase, ein verspielter Wein. Auch am Gaumen jugendlich, unbekümmert. Weniger geeignet zum Spargel – am besten zum leichten Nachmittagskuchen mit frischen Erdbeeren.

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

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2018 Lounge white QbA
12,0 Vol.-%

Da kommt zum Obst noch ein wenig Nuss, das riecht vielschichtig und interessant. Im Mund dann deutlich von süßer Birne geprägt, auch eine reife Mirabelle ist zu schmecken. Im Finale ganz leicht herbe Noten.

Preis: 5,85 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Weingärtner Marbach eG
2018 Dichterst Weißwein
10,5 Vol.-%

Kernig würzig in der Nase, zum Obst kommen Speck und Rauch, sogar ein paar Kräuternoten. Im Mund dann vor allem feine, süße Frucht, Pfirsich und Mirabelle. Bleibt schön ausgewogen bis zum Schluss.

Preis: 5,90 Euro
www.weingaertner-marbach.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2019 Riesling mit Muskateller
11,0 Vol.-%

Ungewöhnliche Mischung, verbindet die Stärken beider Rebsorten. Würzige Nase, sogar Rosenblüten. Im Mund dann vom Riesling geprägt, feine Frucht trifft lebendige Säure. Ein eigenwilliger Wein.

Preis: 5,36 Euro
www.wg-heilbronn.de

Lembergerland Kellerei eG
2018 ROSS Weißer Schwan
11,5 Vol.-%

Blütenduft in der Nase, da taucht ein ganzer Vorgarten vor dem geistigen Auge auf. Rosen, Pfingstrosen, Oleander ... im Mund bleibt die leichtfüßige, aromatische Art, Süße und Säure sind gut miteinander verbunden.

Preis: 4,90 Euro
www.lembergerland.de

Perfekt für
Nicht-trocken-
Trinker



Favorit der Verkoster

Nicht nur für «junge» Leute



Muskateller. Gewürztraminer & Co.

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2018 Terra S Muskateller
11,0 Vol.-%

Ein «leiser» Muskateller. Nicht aufdringlich in der Nase, eher elegant, zurückhaltend. Im Mund bleibt die duftige Art, aber auch die typische, etwas herbe Note des Muskateller ist da. Sehr gut gemacht.

Preis: 5,99 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Remstallkellerei eG
2019 Muskateller «MU»
11,0 Vol.-%

Muskateller ist ja auch eine Speisetraube, das schmeckt man hier deutlich. Im besten Sinne. Einfach eine schöne «Traubigkeit» im Mund, da schmeckt man wirklich, woraus er gemacht wurde.

Preis: 6,31 Euro
www.remstallkellerei.de

Lauffener Weingärtner eG
2019 Lauffener Muskateller QbA
11,6 Vol.-%

Die Rebsorte ist unschwer zu erkennen, Rosenblüten, ein Hauch Ginster. Am Gaumen saubere Frucht, vor allem Litschi und Maracuja, sehr viel Exotik. Gut ausbalanciert zwischen Süße und Säure. Guter Aperitif.

Preis: 5,60 Euro
www.wg-lauffen.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2019 Muskateller QbA «Junge Linie»
11,0 Vol.-%

Aus dem Glas springt die Frucht in die Nase – Litschi! So sauber und eindeutig wie selten. Die Frucht bestimmt auch den Geschmack, feinfriuchtig im besten Sinne. Die Fruchtnote macht Lust auf nächste Glas – oder einen Obstkuchen dazu.

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

Weingärtner Markelsheim eG
2019 Markelsheimer Tauberberg
Bacchus QbA
11,0 Vol.-%

Die Rebsorte hat es aktuell nicht einfach – warum eigentlich? Saubere Apfelfrucht, ein Hauch Mirabelle, etwas Blüte. Fein! Und auch im Mund sauber, ausbalanciert, Frucht und Säure gut abgestimmt. Mehr davon.

Preis: 3,95 Euro
www.markelsheimer-wein.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2018 Schwaigerner Grafenberg
Gewürztraminer
12,0 Vol.-%

Duftet wie ein Litschi-Saft. Etwas floral, etwas herb. Verführerisch. Im Mund die nötige Süße, auch die zarte Herbheit der Frucht. Das ist großartig zu gereiftem Käse – oder zum Dessert. Ersetzt es im Notfall auch im Alleingang.

Preis: 5,89 Euro
www.heuchelberg.de

Remstallkellerei eG
2019 Gewürztraminer «GT» Schnaiter
Altenberg
12,0 Vol.-%

Ein dezenter Gewürztraminer. Nicht aufdringlich, überraschend zart besaitet. Dennoch sind die Litschinoten zu erkennen. Das ist auch für Nicht-Liebhaber der Rebsorte geeignet, trinkt sich schön unkompliziert.

Preis: 5,95 Euro
www.remstallkellerei.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2018 Traminer Auslese
9,0 Vol.-%

Traminer kann auch elegant sein – das beweist dieser Wein. Unaufdringliche Nase, saubere Traubenfrucht und etwas Gewürznelke. Auch im Mund eine Mischung aus Frucht und Gewürz, dabei von feiner Säure lebendig gehalten. Die Süße überhaupt nicht aufdringlich.

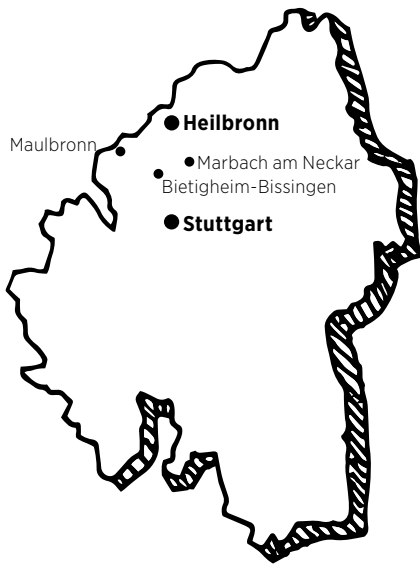
Preis: 12,90 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Tourismus & Reisen



*«Von Glas zu Glas
im Bikersattel»*





Köstliche Weine, regionale Leckerbissen, herzliche Gastfreundschaft und Schnappatmung bei der Aussicht auf Landschaften sind garantiert. Das Weinland Württemberg macht den Spagat zwischen Hightech und Romantik möglich: Trekking-Bikes, GPX-Tracks auf der einen und Wahnsinnslandschaften, Kellereien, kulinarische Intermezzi auf der anderen Seite.

Text: Eva Maria Dülligen

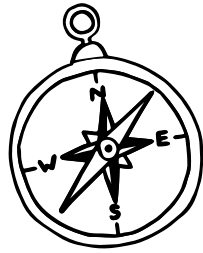
Stellen wir uns kurz eine Weinradel-Tour in den 1970ern vor. Frauen im Minikleid, Männer mit Schlaghose ruckeln auf Hollandrädern über holprige Weinberge. Im Gepäck zerknitterte Landkarten, Mückenspray, Picknickdecke und Proviant. Der Heimatfilm mit ungewolltem Road-Movie-Charakter unter dem Titel «Immer die Radfahrer» zeigt 1958 gar ein Altherren-Trio, das in bayrischen Lederhosen und «Kein schöner Land zu dieser Zeit» pfeifend die Kärntner Bergwelt auf dem Radl einatmet. Immer der Nase nach, an der Sonne orientiert oder den Gastwirt nach dem Weg gefragt. Hat was Romantisches. Szenewechsel: Mehr als ein halbes Jahrhundert später ist das Improvisieren auf einer Weinbiker-Tour zwar zur Nebensache herabgesunken - der wissenschaftliche und touristische Fortschritt lässt das Erfahren von Weinkultur in Deutschland auf dem Drahtesel dafür zum professionellen Event avancieren. Den Spagat zwischen Romantik und Hightech schaffen landesweit alle Weinbauregionen. GPX-Tracks zum Download oder Trekkingbikes sind weniger entzaubernd als einfach nur praktisch. Auch Adressen fürs Wein-Schlafen und zertifizierte Guides bedeuten einen zeitsparenden Faktor. Gerade das Weinland Württemberg mit seinem milden Klima, den sonnenverwöhnten Hängen, hervorstechenden Weingärtnern, historischen Spots und mundwässernder Gastronomie gewährt ein Eldorado für genuss- und kulturaffine Biker. Denn neben Leitsorten wie Lemberger, Trollinger und Riesling sowie regionaler Küche



alias Maultaschen, Zwiebelrostbraten und Winzersalat bieten durchdeklinierte Routen, historische Zwischenstationen und Stopps in Kellereien einen Rahmen, der den eigenen Akku auflädt. Eine Herausforderung war es allemal, unter den vielen spannenden Weinradel-Routen im Ländle drei herauszufiltern. Erwähnenswert wäre jede einzelne: von der Treue-Weiber-Tour bis zum Alb-Neckar-Weg. Unterschiedliche Schwierigkeitsgrade, lange, mittlere und kurze Entfernungen waren ein Kriterium. Ein anderes zwang den Fokus auf attraktive Weinbaubetriebe, packende Landschaften und Kulturstätten rund um den Neckar zu zoomen. Da, wo puristische Einsteiger einen «Kurztrip» von 25 Kilometern suchen, garniert mit ein paar Degustationen vor Ort und einem Zwischen-Stopp im Besen, wollen anspruchsvolle Routiniers eine Strecke im dreistelligen Bereich mit professionellen Verkostungen und einem Kultur-Programm de luxe. Die viertgrößte Weinregion Deutschlands hat jedes Format in der Pipeline. Unsere Weinbikertrip-Tipps spiegeln einen Querschnitt und liefern Radfans mit Genuss-Faible drei Touren.



#weinreise #weinerlebnis



Mehr Informationen:
www.heilbronnerland.de/weinschlafen




Tour 1:
Württembergischer
Weinradweg,
Nebenroute Stromberg

Kartenmaterial
KOMPLETTE ROUTE:
Bikeline-Radtourenbuch
«Württembergischer Weinradweg»,
Fahrradkarte Heilbronner Land,
GPX-Track verfügbar



Tipp 1

Weltkulturerbe am Wegesrand

Die Hammertour par excellence. In jeder Hinsicht: 97 Kilometer Tourenlänge, die als Rundweg durch das schwäbische Weltkulturerbe, an sonnigen Südhängen in Deutschlands Rotweinlandschaft vorbei und teils entlang des Flusses Enz verläuft. Kirchheim am Neckar heißt die Start-Adresse für mit dem Zug Angereiste. Endstation ist das mittelalterliche Besigheim rund 25 Kilometer nördlich von Stuttgart. Dem Outdoor-Aktivisten laufen in der Naturoase mit ihren Streuobstwiesen, schattigen Wäldern und Wein-Plateaus die Augen über. Der Kulturversessene findet sein Glück im Römer-Museum, Kloster Maulbronn und der historischen Altstadt von Bietigheim. Eine durchgehende Beschilderung auf überwiegend asphaltierten Weinberg- und Wirtschaftswegen sorgt für entspanntes Etappen-Biking. Was wir überall an regionaltypischer Gastlichkeit vorfanden, war grandios: Von rustikal bis modern interpretiert waren die empfohlenen Württemberger Besen, in denen wir es uns schmecken ließen. Nach einem Stopp beim Trollinger Tracking am Michaelsberg bei Cleeborn, wo wir mithilfe von GPS-Geräten auf kleine Schätze wie Viertel-Gläser und Korkenzieher stießen und am Ende zum Picknick zusammenkamen, ging es zum Weinlehrpfad am Stausee Ehmetsklunge und nach erholsamem Schlaf auf einem Urlaubs-Winzerhof weiter zum Kloster Maulbronn, einer ehemaligen Zisterzienserabtei und UNESCO-Weltkulturerbe. Die zweite Hälfte des Marathons inklusive Wein-Schlafen auf Winzerhöfen widmeten wir neben dem Besuch ausgewählter Vinotheken und Weinterrassen einschließlich der Burg Löffelstelz unweit der Enz und der Fachwerk-Altstadt Bietigheim, dem Ziel. Fazit: eine rund 100 kilometerlange Liebeserklärung an radelnde Genussmenschen. 

Der passende Wein

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

Chardonnay 2018

13,0 Vol.-%

Melisse und Aprikose steigen in die Nase. Schöne Frucht entfaltet sich auch am Gaumen, fein eingewobene Säureader, geprägt von Limonenakzenten. Seidig in Farbe und Textur. Ananas, Melone und Stachelbeere schieben sich hinterher. Fein strukturiert, schöne Balance. Angenehm trockene Tropenfrucht im Finale – optimaler Seafood-Begleiter.

Preis: 7,50 Euro

www.wg-stromberg-zabergaeu.de





Tipps 2

Von Schiller bis zum Geocaching

Hier geht es nicht rund, sondern rauf - und zwar von Marbach am Neckar hoch nach Heilbronn. Einheimische bezeichnen den 32 Kilometer langen Weinradweg gern als «Entenmörder», da die Route auf einer alten Bahnstrecke durch die Flusstäler von Bottwar und Schozach verläuft. Die Nähe zum Wasser ist eine nahezu nahtlose Attraktion und verlockt vielerorts, die Picknickdecke auszubreiten. Unser Picknickkorb war randvoll mit Kulturellem und Kulinarischem. In Marbach sahen wir hoch über dem Neckar mit Blick auf Wiesen und Weinberge das historische Flair der Geburtsstadt Schillers auf. Nächster Stopp auf unseren E-Bikes, die problemlos an Aufladestationen aufgeladen wurden, war die Vinothek der Bottwartaler Winzer (erstklassige Lemberger und Rieslinge) und Burg Lichtenberg mit Rittersaal, Kapelle und Bildergalerie aus Mittelalter und Renaissance. Der Ökologische Weinlehrpfad in Beilstein, den Rebsortentafeln und Aufklärung, etwa zum Thema pilzresistente Sorten (Piwis), zieren, und anschließende Besuch der Burg Hohenbeilstein forcierte den Appetit. Ein Dinner in einem der vielen Bessens unterwegs - zuvor relaxten wir in der renaturierten Schozach-Aue - und Übernachtung im familiengeführten Hotel «Sonne» in Talheim machte fit für die nächste Etappe. Fleiner ließ mit seinem Weinlehrpfad und dem Weinausschank am Fleiner See Abschiedsstimmung aufkommen, denn es waren nur noch wenige Kilometer bis zum Etappenziel Heilbronn. Unsere Leidenschaft fürs Geocaching zwang uns dann doch noch einen Tag dranzuhängen, um an einer digitalen Schatzsuche in der Weinmetropole Heilbronn teilzunehmen.



Der passende Wein

**Bottwartaler Winzer
Riesling Spätlese feinherb
2017**

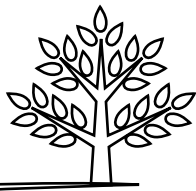
11,5 Vol.-%

Schmelzigart in der Nase. Leichter Ansatz von Küchenkräutern, mineralische Noten bis hin zu Feuerstein und Jod. Weiches Mundgefühl, tropische Frucht, vor allem Ananas. Nektarinenschale und etwas Pampelmuse folgen. Holunderblüte und Zitronenmelisse vollenden den komplexen Gaumeneindruck. Softer Textur bis ins Finish. Zum französischen Rohmilchkäse eine Offenbarung.

Preis: 6,50 Euro

www.bottwartalerwinzer.de





#weinreise #weinerlebnis



Mehr Informationen:
www.heilbronnerland.de/weinschlafen



Tour 2

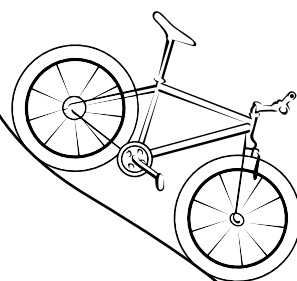
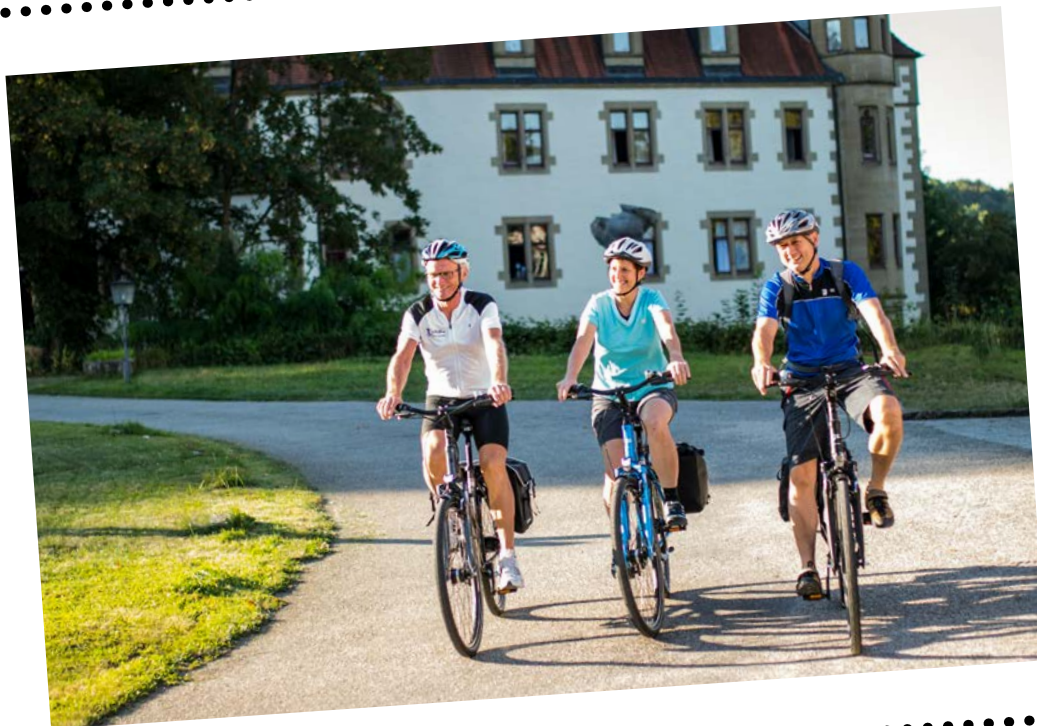
Nebenroute
Schozach-Bottwar



KOMPLETTE ROUTE:

Bikeline-Radtourenbuch
«Württembergischer Weinradweg»,
GPX-Tracks verfügbar

#weinreise #weinerlebnis

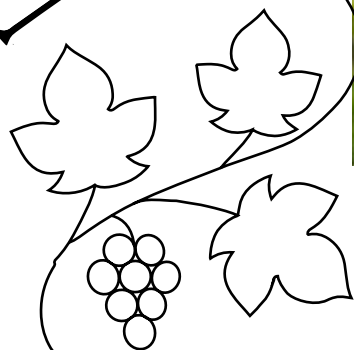


Mehr Informationen:
www.heilbronnerland.de/weinschlafen

Tour 3
KJ74-Tälertour



KOMPLETTE ROUTE:
Fahrradkarte
Heilbronner Land,
GPX-Tracks verfügbar






Tipp 3

Bergauf, bergab durch Märchen-Täler

Mit 62 Kilometern reiht sich die KJ74-Tälertour in die mittlere Kategorie. Gegen den Uhrzeigersinn gilt es in die Pedale zu treten. Die Tour durch die Täler von Kocher, Neckar, Sulm und Brettach verläuft von Neckarsulm Richtung Südosten bis zum Breitenauer See, von da nördlich bis Bretzfeld, um weiter gen Westen in Bad Wimpfen zu landen.

Die Tour gleicht einem Füllhorn. Vollgepackt mit Weinbaubetrieben, Museen, Weinstuben und Freizeit-Spots. So blieb wie bei den beiden anderen Touren nur die vorherige selektive Routenplanung. Wir steuerten als ersten Erlebnispunkt das Aquatoll, ein Freizeitbad mit Sauna-Landschaft in Neckarsulm an, um unsere Waden zu lockern. Ein Muss hiernach war die Besichtigung der Burgruine Weibertreu aus dem 11. Jahrhundert im male-
rischen Weinsberg. Die Übernachtung im Löwensteiner Landgasthof Roger füllte unsere Akkus auf, und so ging es tief entspannt zum und um den Breitenauer See, einem Bade- und Surfer-Paradies. Das Wengertshäusle an diesem Märchensee darf man keinesfalls links liegen lassen, allein wegen der Chardonnays und Lemberger. Links liegen ließen wir das Möricke-Museum in Cleversulzbach und stürzten uns in die Freilichtspiele in Neuenstadt, wo wir uns die Volkskomödie «s'Konfirmandefesch» gaben und von der inszenierten Völlerei angeheizt, den Ferienhof Laurentius anpeilten: Die nach Rebsorten benannten Zimmer ließen die Herzen ebenso hüpfen wie die hauseigenen Weine von den Hängen des Kochertals. Endstation hieß für uns das Café und Hotel Schell in Gundelsheim, wo in der familieneigenen Schokoladenmanufaktur edler Wein auf feinste Schokolade trifft. 

Der passende Wein

**Genossenschaftskellerei
Heilbronn
Sankt Kilian
Cuvée Blanc 2018
13,5 Vol.-%**

Rauchige Nase, Feuerstein, trockene Himbeere. Das Barrique ist schmeckbar, der intensive Saft der weißen Burgundersorten dringt tief in den oberen Gaumen. Kompakt und druckvoll. Klare Linie, weniger filigran als komplex. Bleibt sehr lange haften. Schöner Begleiter von gereiftem Bergkäse oder Tortilla-Muffins.

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



A man with short dark hair and a light beard, wearing a black chef's shirt, is smiling warmly at the camera. He is in a kitchen with white tiled walls. In the foreground, a black frying pan contains a colorful mixture of vegetables. To his right, a white plate holds a dark, triangular piece of food. A stainless steel pot is visible on a stove in the background. The entire scene is framed by a thin white border.

*Das Gourmet-Interview
Besuch bei
Matthias Mack*

Schon der Inhalt des Brotkorbes mit ungewöhnlich knusprigen Scheiben verleitet fast zum Sattessen. Aber Halt! Es geht köstlich schnörkellos weiter im Landhaus Hohenlohe in Rot am See, wo Matthias Mack seit rund 25 Jahren am Herd steht und nach eigener Aussage - und Einschätzung der Gäste - jeden Abend von Dienstag bis Samstag «exzellentes Handwerk ohne Firlefanz mit regionaler Eigenständigkeit» praktiziert.

Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Roland Bauer



Im Eingangsbereich sind Bilder mit Prinz Charles zu sehen, der Ihnen fröhlich lachend die Hand schüttelt. Was hat es damit auf sich?

Das war 2012 bei einem Forum für Nachhaltigkeit auf Schloss Langenburg, wo er Ehrengast war. Der Schlossherr Fürst Hohenlohe-Langenburg ist mit dem englischen Königshaus verwandt. Wir waren den ganzen Tag für das leibliche Wohl verantwortlich. Dafür bedankte sich Prinz Charles am Abend sehr herzlich.

Als 16-Jähriger traten Sie die Kochlehre an. Hatten Sie noch andere Ambitionen?

Sport wäre denkbar gewesen. Ich hatte ein Talent für Bälle, spielte gut Tennis und Tischtennis, im Fußball sogar in Auswahlmannschaften. Davon ist ein bisschen was geblieben. Ich kicke noch gelegentlich in der Nationalmannschaft der deutschen Spitzenköche und bei der Weinef Deutschland. Aber da mein 18 Jahre älterer Bruder sich sehr früh für einen anderen Beruf entschied, war mir Koch und Küchenchef vorbestimmt. Und wer weiß, ob ich im Sport tatsächlich Karriere gemacht hätte.

Gab es in der Ausbildung einen Platz, der Sie besonders geprägt hat?

Das war zweifellos das Jahr bei Vincent Klink, der eine besondere Weise, ans Kochen heranzugehen zelebrierte, gewissermaßen eine intellektuelle Note. Bei ihm war und ist Kochen auch ein Bestandteil der Kultur.

Wie schaut heute der Tagesablauf eines Küchen- und Hotelchefs aus?

Zum Frühstück gibt es nur Kaffee, mehr brauche ich nicht. Ab 8.30 Uhr bin ich im Haus und wühle mich durch die Büroarbeiten. Mittags gibt es eine schnelle Küche, da wird etwas mit den Mitarbeitern gebrutzelt, dann fangen wir mit den Vorbereitungen für das Abendessen an. Weil wir mittags sehr unregelmäßig Gäste hatten, wurden diese Öffnungszeiten gestrichen. Eine Ausnahme sind Veranstaltungen.

Wie kann man Ihre Küche beschreiben?

Ich mag es mitteleuropäisch, nicht exotisch. Wir leben Regionalität mit mediterranen Anklängen. Und wir achten streng auf Qualität. Auch privat ist mein Motto: lieber nur einmal in der Woche Fleisch als fünfmal schlechte, billige Ware.

Was sind die eigenen und wohl auch die Favoriten der Gäste?

Was ich nie von der Karte nehmen dürfte, wäre der Zwiebelrostbraten, den muss es einfach geben. Auch unsere Krautwickel sind sehr begehrt. Die Gerichte mit Leber werden geschätzt, wenn wir Kutteln auf der Karte haben, gibt es ebenfalls besonderen Beifall. →

Vita



Matthias Mack wurde am 12. Januar 1968 in Rothenburg o. d. Tauber geboren. Die Mutter hatte 1963 mit einem Café im nahen Rot am See gastronomisch nach Jahren Mitarbeit in der renommierten «Krone» in Assmannshausen begonnen und 1972 mit ihrem Gatten aus der Baubranche noch ein Hotel errichtet. Weil der ältere Sohn kein Interesse an der Hotel-Gastronomie hatte, wurde Matthias schon in jungen Jahren in diese Richtung gesteuert. Er machte eine klassische Kochausbildung mit Stationen in Plochingen, Bern, Ascona und bei Vincent Klink im damaligen «Postillion» in Schwäbisch Gmünd. Sein Talent zeigte sich schnell, als er 1985 Dritter bei einem Bundesentscheid unter Nachwuchsköchen wurde. 1994 übernahm er die Verantwortung im elterlichen Betrieb und baute hier auch den Catering-Bereich auf. Seine zwei Söhne (19, 16) werden voraussichtlich nicht seinen Spuren folgen.

www.landhaus-hohenlohe.de

Gourmet-Interview



Auch unsere Auswahl an regionalen Tapas kommt exzellent an.

Sehen Sie sich selbst als Feinschmecker?

Aber ja. Ein Koch, der nicht gern isst, kann auch nicht gut kochen. Wichtig ist mir, wenn ich selbst am Tisch sitze, eine gute Unterhaltung - ohne Handynutzung.

Ist das nicht alles zeitlich sehr anspruchsvoll?

Das ist es. Ich frühstücke nicht, bin täglich schon ab 9 Uhr im Betrieb und nicht selten bis Mitternacht. Unser Personalessen ist stets eine Improvisation. Die Arbeit im Büro ist aufwändig, auch durch die zahlreichen gesetzlichen Regularien. Das alles trug dazu bei, dass ich noch nicht unter die Haube ge-

kommen bin. Mein Job ist nicht tauglich für ein Familienleben.

Kehren Sie gern bei ambitionierten Kollegen ein?

Gelegentlich schon, zuletzt war ich wieder mal bei meinem Lehrmeister Klink. Das Problem dabei ist, dass wir sonntags und montags geschlossen haben. Und das ist auch bei vielen Kollegen der Fall.

Kann es passieren, dass man Sie bei McDonalds oder in einer Döner-Bude trifft?

Kaum, da müsste ich schon unter einem extremen Hunger leiden. Was ich mir gelegentlich leiste, ist eine gute Pizza, aber am liebsten eine aus der eigenen Küche. Ich habe ein

Spezialrezept für den Teig von einem guten Freund aus Padua.

Wie bedeutsam ist Wein für Sie persönlich und im Restaurant?

Mein Prinzip ist, ein schönes Essen ohne Wein, da fehlt etwas. Deshalb haben wir auch eine vielseitig orientierte Weinkarte. Württemberg ist mit dem ebenfalls nahen Franken einer der Schwerpunkte. Die Weine hole ich mir meist direkt vom Erzeuger; etliche sind mir auch persönlich bekannt.

Was halten Sie von der Entwicklung beim Wein in den letzten Jahren?

Mein Eindruck ist, dass es kaum mehr schlechten Wein gibt. Dazu haben wohl die bessere Ausbildung der Winzer, aber auch



der Klimawandel beigetragen, ebenso die Ansprüche der Konsumenten und natürlich die von Gastronomen und Sommeliers, die mäßige Qualität kaum verzeihen.

Haben Sie persönliche Weinvorlieben?

Ich trinke mehr Weißwein, und alles trocken ausgebaut. Vor allem schätze ich Riesling, Grauburgunder sowie bei Rot Lemberger und Spätburgunder. Auch ein junger, frischer Müller-Thurgau kann nicht verkehrt sein. Ich bin durchaus offen für unkomplizierte Weine.

Gehört dazu auch der Trollinger?

Gut gekühlt im Sommer auf der Terrasse macht er schon Spaß. Aber ich vergleiche ihn nicht mit klassischen Rotweinsorten, sondern mag


ihn eher in der weißgekelterten Variante als Blanc de Noir.

Wenn man sich im Netz durch die Kommentare von Gästen klickt, sind viele Komplimente zu lesen, etwa «tolles Essen, super Frühstück», «Alles super, komm gerne wieder», «Das Essen hat Sterne-Niveau». Sie sind zwar in diversen Führern positiv erwähnt, aber nicht mit hohen Noten, etwa mit einem Michelin-Stern. Haben Sie nicht manchmal das Gefühl, dass Sie höher hinaufmüssten?

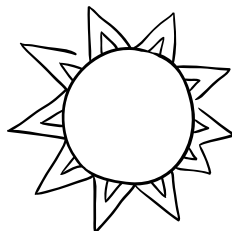
Ich bin durchaus zufrieden mit dem Erreichten. Der Michelin führt uns als Bib Gourmand für gute, preiswerte Küche auf, auch beim Feinschmecker, im Aral Schlemmer Atlas und bei Gusto werde ich genannt. Nicht

immer werde ich gelitten. So habe ich mal einem Mitarbeiter einer Gourmet-Bibel Hausverbot erteilt. Aber viel wichtiger als die Bewertungen sind mir zufriedene Gäste, die gern wiederkommen und sich schriftlich für die Bewirtung bedanken. Wir haben schon Hochzeitsgesellschaften versorgt und die Brautpaare wurden über einen langen Zeitraum zu Stammgästen.

Gibt es noch eine besondere Freude an Ihrem Beruf?

Ich habe viel Freude mit meinem sehr gut eingespielten Team, das manchmal auch schwierige Catering-Termine bewältigen muss. Wir sind eine eingeschworene Truppe, wie eine Familie. So etwas ist für mich ein zusätzlicher Ansporn. 

Mit Ökowein und Solaranlage



Auch im Weinbau spielt Nachhaltigkeit eine immer wichtigere Rolle und die Genossenschaften schärfen ihren Blick dafür. Ein Besuch bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu in Brackenheim, wo schon seit über 25 Jahren Bioweine produziert werden. **Text: Claudia List**



In den 1980er-Jahren war er in Brackenheim mit dieser Idee ein Exot: Reiner Döbler wollte den Wein künftig nach ökologischen Richtlinien anbauen. «Das war nach Tschernobyl und in einer Zeit, in der wir uns viele Gedanken über die Zukunft gemacht haben», erinnert er sich, «deshalb nahm ich mir vor, etwas für den Umweltschutz zu tun - und zwar am besten bei meiner Arbeit.» Zunächst einmal musste der junge Mann, der damals in der Ausbildung zum Weinbautechniker steckte, seine Eltern davon überzeugen, ihm einen Versuchs-Weinberg zu überlassen. Der Betrieb der Eltern gehörte zur örtlichen Winzergenossenschaft und Reiner Döbler wollte sich davon auch nicht lösen, sondern den Weg gemeinsam gehen. Um eine eigene Kellerwirtschaft aufzubauen, fehlte ihm im elterlichen Betrieb mit Wein-, Ackerbau und Viehhaltung die Zeit. Zum anderen sah er den großen Vorteil, keine eigenen Vertriebswege aufbauen zu müssen, sondern die der Genossenschaft zu nutzen.

In Jürgen Winkler fand er in Brackenheim einen Mitstreiter. Beide waren überzeugt, dass die ökologische Wirtschaftsweise, also auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Dünger zu verzichten, für sie die richtige ist - auch wenn es mehr Arbeit und ein höheres Ertragsrisiko bedeutet. Gemeinsam überzeugten sie die Weingärtnergenossenschaft von ihrer Idee. «Der Geschäftsführer sah durchaus Marktpotenzial», sagt Döbler, «und die Kollegen in der Genossenschaft gaben uns viel Freiraum.» So erhielten die jungen Biowinzer eigene Lesetage und ihre Trauben wurden fortan separat ausgebaut. Im Jahr 2000, als die Eltern den Betrieb an Reiner Döbler übergaben, stellte er komplett auf Bio um und schloss sich dem Ecovin-Verband an.

Heute gehören die Bioweine ganz selbstverständlich zum Angebot der Weingärtner Stromberg-Zabergäu in Brackenheim. Zehn Betriebe wirtschaften nach ökologischen Kriterien. «Das Interesse ist gestiegen - auch

im Handel», sagt Geschäftsführer Bernd Kost, «und wird in Zukunft sicher noch größer werden.» Abgesehen davon hat sich in den Weinbergen viel getan und auch konventionelle Winzer arbeiten umweltschonender als früher. Gegen Schädlinge, wie den Traubenwickler, hängen sie Pheromonfallen auf, die den Lockduft der Weibchen überlagern. Gegen den «falschen Mehltau» brachten die Winzer früher regelmäßig Pflanzenschutzmittel aus, wie Bernd Kost erklärt. «Heute kennen wir die Infektionsbedingungen und ergreifen, je nach Luftfeuchtigkeit und Nachttemperatur, nur dann Maßnahmen, wenn die Gefahr eines Ausbruchs groß ist.»

Die Mitglieder setzen auch pilzwiderstandsfähige Rebsorten ein, mit denen sich nachhaltiger im Weinberg arbeiten lässt. Allerdings sei die Vermarktung nicht ganz einfach, wie Kost erklärt: «Ein Muscaris oder Solaris hat noch nicht die Identität wie ein Riesling.»

Nachhaltigkeit spielt aber nicht nur im Weinberg, sondern auch in der Kellerei eine Rolle. Die Weingärtner Stromberg-Zabergäu haben beispielsweise eine Solaranlage installiert und einen Energieberater ins Haus geholt.

Wärme, die bei der Gärung entsteht und früher verpufft ist, nutzen sie heute und sie durchleuchten - bis hin zum Flaschenetikett - jeden Arbeitsschritt.

Ein Thema sind dabei auch Leichtflaschen, die bei der Herstellung und beim Transport durch ihr geringeres Gewicht Vorteile bringen. «Damit können wir leider noch nicht arbeiten, da unsere Abfüllanlage zu viel Druck auf die dünnwandigen Flaschen bringt», erläutert Kost. Vorbildlich ist für ihn hingegen das Literflaschen-Mehrwegsystem, das es schon lange in Württemberg gibt. Das Liter-Format hat bei manchen zwar einen zweifelhaften Ruf, was Kost nicht nachvollziehen kann: «Das sind gute, alltägliche Weine und ich glaube, dass insbesondere die jüngeren Kunden künftig die Vorteile sehen.» Anders sieht es bei hochwertigen Weinen aus, die nach wie vor in besonders schweren Flaschen verkauft werden. «Das erwartet der Verbraucher», erklärt Kost, «da stecken wir in der Zwickmühle zwischen wirtschaftlichem Erfolg und der Ökologie.»

Nachhaltigkeit beinhaltet für Bernd Kost aber auch die soziale Verantwortung gegenüber den Familien, die der Genossenschaft angehören, und deren Zukunftssicherung.

Deshalb beschäftigen sich bei den Weingärtnern derzeit mehrere Arbeitsgruppen intensiv mit den Folgen des Klimawandels oder der Frage, welche Trends die Genossenschaft aufgreifen soll. «Wir müssen uns fit machen für die Anforderungen, die in fünf oder zehn Jahren an uns gestellt werden», ist Kost überzeugt, «damit wir attraktiv bleiben für die jungen Leute, die in den Betrieben nachfolgen.»



Weingärtner Stromberg-Zabergäu
2010 schlossen sich die Weingärtner Brackenheim und die Strombergkellerei zu den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu zusammen. Sie ist eine der größten Genossenschaften Württembergs, ihr gehören rund 1050 Winzer an, die ihre Weine auf insgesamt 750 Hektar Rebfläche anbauen. Die Großlagen sind Heuchelberg und Stromberg.

Unfassbar rein.

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



bio
mineralwasser

Ensinger
GOURMET QUELLE

bio medium

#termine #geselligkeit



Highlights März bis Juni

14. März 2020

Markelsheimer Wein Welten Faszinierende Weinmomente warten zwischen Edelstahl tanks, im Flaschenlager oder in der Kelterhalle auf Sie – freuen Sie sich auf drei Räume mit unterschiedlichen Themen und kulinarischen Köstlichkeiten.
www.markelsheimer-wein.de

Remstal de luxe: Schokoladenträume

Wein & Schokolade – eine klassische Kombination, die einfach glücklich macht. Probieren Sie die Weine der Remstallkellerei zu einer feinen Schokoladenauswahl des Cafés Weller aus Backnang.
www.remstallkellerei.de

15. bis 17. März 2020

Pro Wein Düsseldorf Die größte internationale Fachmesse für Wein- und Spirituosen lädt nach Düsseldorf ein. Probieren Sie die ganze Weinwelt auf einer Messe. Mit über 6.500 Ausstellern ist sie die wichtigste Weinmesse im Jahr.

www.prowein.de

20. März | 17. April | 15. Mai | 19. Juni 2020

Finissimo Anregende Themenweinprobe im Gewölbekeller der Uhlbacher Kelter. Zum Start ins Wochenende lernen Sie in entspannter Atmosphäre Neues über die Weine des Collegium Wirtemberg.
www.collegium-wirtemberg.de

21. März 2020

Lange Nacht der Museen Führungen durch die önologische Werkstatt des Collegium im Rahmen der Stuttgarter langen Nacht der Museen.
www.collegium-wirtemberg.de

Wein & Sound Mundelsheim Wir laden Sie auf eine exklusive Rundreise der Sinne durch unseren historischen Weinkeller in Mundelsheim ein. Musikalisch wird der Abend mit einer Live-Band untermalt. www.wg-lauffen.de

22. März 2020

Wein & Genuss Tag der offenen Tür im Weinhaus Eberstadt mit Verkostung der Weine vom Weinsberger Tal und zusätzlichen Ausstellern.
www.weinsbergertal-winzer.de

26. März 2020

Afterworkparty Sundowner Die Esslinger Weingärtner laden zur monatlichen Afterworkparty auf ihre neue Dachterrasse ein. Bei einem guten Glas Wein darf die wunderschöne Aussicht über Esslingen genossen werden. www.weingaertner-esslingen.de

ESSperimenta Sebastian Maier von der Herrenküferei Markgröningen sowie Musiker und Sommelier Bertram Haak laden zu einem experimentellen 4-Gänge-Menü ein.

www.lembergerland.de

28. März 2020

Erlebnis-Weinprobe: Kellermeisters Geheimnis

Erhalten Sie Einblicke in die Arbeit in diesem einzigartigen Weinkeller. Probieren und genießen Sie die Weine der Remstallkellerei bei der Führung mit dem Kellermeister höchst persönlich.

www.remstallkellerei.de

28. bis 29. März 2020

Frühjahrsweinprobe Die Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG präsentieren ihre neue Weinkollektion im Probiersaal. www.cg-winzer.de

Tag des offenen Kellers in Flein Zwei Tage ganz im Zeichen des Weines. Gönnen Sie sich einen hochinteressanten Einblick in den Weinkeller Flein-Talheim und erfahren Sie Wissenswertes über den Weinbau. www.wg-heilbronn.de

29. März 2020

Weinfrühling Die Weingärtner Heuchelberg laden zu ihrer offenen Verkostung in Nordheim und Schwaigern ein. Probieren Sie das gesamte Wein- und Sektangebot zu kleinen Köstlichkeiten.
www.heuchelberg.de

April

1. April bis 31. Oktober 2020

Wengertshäusle Löwenstein Jeden Sonn- und Feiertag öffnen die Winzer im Weinsberger Tal ihr

Wengertshäusle in den Löwensteiner Bergen. Genießen Sie gekühlte Weine zu gegrillten roten Würsten. www.weinsbergertal-winzer.de

4. bis 5. April 2020

Baden-Württemberg Classics in Duisburg Probieren und genießen Sie die kulinarischen Spezialitäten der Winzer- und Weingärtnergenossenschaften aus Baden und Württemberg. Neben einem großen Wein- und Schaumweinangebot bietet die Messe ein umfangreiches Angebot an touristischen Attraktionen des deutschen Südens an. www.bwclassics.de

5. April 2020

Festival der Weingenüsse Die Fellbacher Weingärtner laden zur großen Weinverkostung nach Fellbach ein. Neben moderierten Themenweinproben gibt es Produkte aus und um den Wein.
www.fellbacher-weine.de

Osterweinmarkt Bestaunen Sie eine kleine Osterausstellung und genießen Sie das Wein- und Sektangebot der Horheimer Weingärtner zu selbstgemachten Zwiebel- und Kartoffelkuchen der ortsansässigen Landfrauen.
www.horheimer-weingartner.de

Wein und Historie Geführte Wanderung mit der Weinerlebnisleiterin Margarete Hammes. Von Rosswag geht es durch die terrassierten Weinberge nach Mühlhausen mit Besichtigung der alten Fachwerkhäuser. www.lembergerland.de

13. April 2020

Ostermarkt Die Weingärtner Amthof 12 laden zum Oberderdinger Ostermarkt ein. Genießen Sie eine feine Auswahl an Weinen an deren Weinstand.
www.amthof12.de

17. April

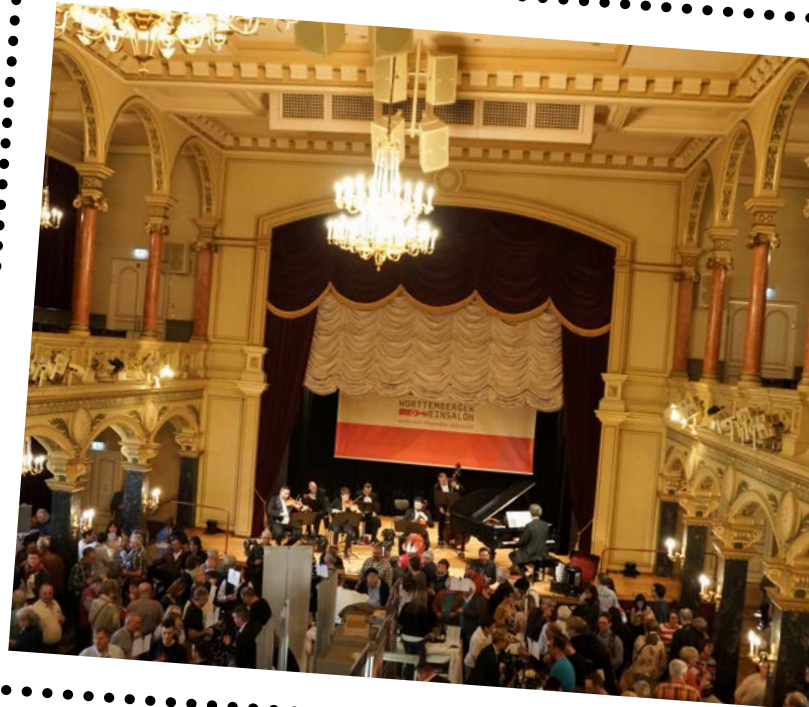
(W)EinSichten 2020 Weinbegeisterte und die, die es werden möchten, können an einer Kelterführung teilnehmen und drei ausgezeichnete Weine verkosten. Im Anschluss kann nach Herzenslust in den modernen Verkaufsräumen der neuen Eventlocation WeinSicht eingekauft werden.
www.weingaertner-esslingen.de

#termine #geselligkeit

Württembergischer Weinsalon

Die Weinheimat Württemberg lädt zur wahrscheinlich schönsten Weinprobe nach Ludwigsburg ein. Genossenschaften aus ganz Württemberg stellen ihre Spitzen-Weine und neuesten Wein-Innovationen vor. Über 200 Weine stehen bereit, um von Ihnen verkostet zu werden. Musikalisch wird diese Spitzen-Veranstaltung von den Stuttgarter Saloniker untermauert. Für kleine regionale Köstlichkeiten sorgt das Restaurant Parkcafé aus dem Blühenden Barock.

www.weinheimat-wuerttemberg.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 Quellschwefelsäure
- ✓ mit 100% regenerativen Energien produziert
- ✓ ressourcenschonende Herstellung
- ✓ Förderung des ökologischen Landbaus
- ✓ umweltfreundliche Mehrwegglasflasche

www.ensinger.de

#termine #geselligkeit

Leicht und frisch in den Frühling Lassen Sie sich bei der kulinarischen Weinprobe von Koch Marcel Gemein und korrespondierenden Weinen der Felsengartenkellerei Besigheim inspirieren.
www.felsengartenkellerei.de

18. April 2020

Frühjahrsweinprobe Die Gäste können das spannende und genussreiche Weinsortiment in der Rotenberger Kelter genießen und sich mit anderen Weinliebhabern und den Weingärtnern austauschen.
www.collegium-wuerttemberg.de

18. bis 19. April 2020

Baden-Württemberg Classics in Dresden Das lichtdurchflutete Internationale Congress Center in Dresden ist ein besonderer Ort, um die Weine der Winzer- und Weingärtnergenossenschaften aus Baden und Württemberg besser kennen zu lernen. Probieren Sie eine einzigartige Auswahl an ausgesuchten Weinen und Schaumweinen. Wir freuen uns auf Dresden!
www.bwclassics.de

18. bis 20. April 2020

Lauffener Weintage Probieren Sie die Weine an der großen Weinprobiertheke der Lauffener Weingärtner. Bewirtung durch die Lauffener Vereine mit Live-Musik. Sonntag mit Kinderprogramm.
www.wg-lauffen.de

25. bis 26. April 2020

Tag der offenen Weingüter – 360 Grad Württemberg Rund 40 Betriebe quer durch das ganze Anbaugelände laden zum Besuch und Kennenlernen ein. Den Gästen wird dabei ein Blick hinter die Kulissen gewährt. Es werden Weinberggrundfahrten, Weinerlebnistouren, Kellerführungen und natürlich Weinverkostungen geboten.
www.wuerttemberger-weingueter.de

25. bis 27. April 2020

Nordheimer Weintage Die Nordheimer Weintage, im und unter dem Weinhaus Nordheim, laden zu geselligen Stunden ein. Neben einem Live-Musik-Abend und verkaufsoffenen Sonntag in der Markthalle kann die gesamte Weinkollektion probiert werden.
www.heuchelberg.de

Wein am See – das Weindorf am Breitenauer See

Der Breitenauer See mit seiner idyllischen Lage ist seit über 40 Jahren ein beliebtes Naherholungsgebiet. Beim Weindorf mit Blick auf den See bieten erstmals 21 Weinbaubetriebe aus dem Weinsberger Tal ihre Weine an. Dazu servieren elf Gastronomen aus der Region raffinierte Speisen.
www.weinsbergertal.com

30. April 2020

Kelterparty Livemusik, tolle Weine und Sekte sowie leckere Snacks gibt es bei der Kelterparty im Weinkeller Brackenheim.

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

Kult-Weinprobe (die etwas andere) Ein tolles Ambiente, der eigene Picknickkorb und Weine der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Das alles gibt es bei der etwas anderen Weinprobe für die Jugend und die Junggebliebenen.

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

Mai

1. Mai 2020

Weinfrühling der Weingärtner am Stromberg und Zabergäu Großes Frühlingweinfest mit Musik und Wein, Kaffee und Kuchen, Leckerem aus der Pfanne und vom Grill, Kellerführungen und großer Verkostungszone.
www.wg-stromberg-zabergaeu.de

1. Mai bis 25. Oktober 2020

Sonntagsausschank Jeden Sonntag bei schönem Wetter in den Weinbergen schenken die Horrheimer Weingärtner ihre gekühlten Weine aus.
www.horrheimer-weingaertner.de

3. Mai bis 4. Oktober 2020

Sonntagsausschank in den Weinbergen Die Weine der Weingärtner Hohenneuffen-Teck sowie kleine Köstlichkeiten gibts inmitten der Weinberge zu genießen. Jeweils am ersten Sonntag im Monat.
www.weingaertner-neuffen.de

7. Mai 2020

Afterwork im Weinkonvent mit Sommerweinen Endlich ist kalendarisch der Sommer ins Land gezogen. Der Weinkonvent Dürrenzimmern lädt jeden ersten Donnerstag im Monat zum Afterwork im Weinkonvent ein. Genießen Sie eine tolle Auswahl an frischen Sommerweinen.
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

9. Mai 2020

Kanutour – das Lembergerland vom Wasser aus erkunden Wechseln Sie die Perspektive bei einer zweistündigen Kanutour durch das herrliche Lembergerland. Mit anschließender Weinverkostung und Vesper.
www.lembergerland.de

Weinwandern mit Elke Ott Begeben Sie sich mit der Weinerlebnisleiterin Elke Ott in die Weinberge der Weinmanufaktur Untertürkheim und genießen Sie die erlesenen Weine mit einem atemberaubenden Weitblick.
www.weinmanufaktur.de

9. bis 10. Mai 2020

Wein & Walk Genießen Sie einen herrlichen Ausblick inmitten der Großheppacher Weinberge, an fünf überdachten Probeständen mit Weinen der Remstalkellerei.
www.remstalkellerei.de

Kunst an der Kelter Künstler zu Gast bei den

Weingärtnern Marbach. Ein Wochenende im Zeichen der Kunst und des Weines!
www.wg-marbach.de

9. bis 11. Mai 2020

Traditionelles Weinfest Die Winzer vom Weinsberger Tal laden zum traditionellen Weinfest ein. Neben regionalen Speisen und erlesenen Weinen gibt es Livemusik an allen drei Tagen.
www.weinsbergertal-winzer.de

10. Mai 2020

Sektfrühstück in der Natur Den Tag in den Weinbergen auf dem Harzberg beginnen – mit Sonnenstrahlen, frischer Luft und einem Gläschen Sekt oder Secco sowie reichhaltigem regionalem Frühstück. Treffpunkt: Bottwartaler Winzer.
www.bottwartalerwinzer.de

Wein & Kulinarik Diese Veranstaltung steht ganz unter dem Genuss von Speis und Trank. Zu verschiedenen Speisen wie Lammkeule, Schweineleende oder auch Maultaschen sowie Salaten der Saison können die Weine der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen probiert werden.
www.wg-fh.de

Weinwandertag Hedelfingen/Rohracker

Zwischen typischen Wengerthäusle, Trockenmauern und terrassierten Steillagen führt die Wanderung zu den einzelnen Weinständen. Neben Weinen und Traubensaft für Kinder wechseln sich warme und kalte Speisen auf der Strecke ab.
www.wg-hedelfingen.de

17. Mai 2020

Weinwandertag Durch die herrlichen Terrassenweinberge wandern und an verschiedenen Weinständen die Weine der Weingärtner Esslingen verkosten. Für kulinarische Köstlichkeiten und musikalische Unterhaltung ist gesorgt.
www.weingaertner-esslingen.de

Wein & Genuss Regionale Erzeuger präsentieren Spezialitäten und handwerklich erzeugte Produkte aus unserer Heimat.
www.fellbacher-weine.de

20. Heilbronner Trollinger-Marathon und Halbmarathon

Die Strecke führt durch die herrliche Landschaft sowie durch die stimmungsvolle Atmosphäre der anliegenden Weinbaustädte und -gemeinden. Ein vielfältiges Rahmenprogramm entlang der Strecke sorgt nicht nur bei den Teilnehmern für beste Unterhaltung.
www.trollinger-marathon.de

Steillagentag Zum Abschluss des Käsefestes wird den Besuchern ein imposanter Einblick in die schwere Arbeit in den steilen Weingärten gewährt.
www.wg-lauffen.de

21. Mai 2020

Obertürkheimer Weinwandertag Malerische, 3,5 km lange Weinwanderung um den Obertürkheimer

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

Ailenberg mit vier Probiertänden entlang des Weges. Wer an allen vier Stationen einen Wein und Stempel abgeholt hat, erhält eine Gratisprobe in der Kelter. Das Stempelheft gibt es an der ersten Station. www.weinmanufaktur.de

21. bis 24. Mai 2020

Rosswager Weinfest Erleben Sie Wein und Genuss bei unserem traditionellen viertägigen Weinfest in Rosswag. www.lembergerland.de

22. Mai 2020

BMW-401-Stäffele-Team-Lauf Rund 350 Läufer in 70 Teams und weit über 1000 Fans verwandeln jedes Jahr die Steillage der Rosswager Halde in ein buntes Spektakel. www.lembergerland.de

24. Mai 2020

Spargel und Wein Es gibt eine kleine À-la-carte-Auswahl mit saisonalen Spargelgerichten sowie passenden Weinempfehlungen – ebenfalls à la carte. www.bottwartalerwinzer.de

30. Mai 2020

Sunset Winetasting Genießen Sie auf der mediterranen Sommerterrasse den atemberaubenden Blick bei gut gekühlten Weißweinen und

Rosés. Inklusive Weinbergführung und Weinverkostung. www.collegium-wirtemberg.de

30. bis 31. Mai 2020

Kelterfest Bei Livemusik, kulinarischen Köstlichkeiten vom Catering Huber mit dem gesamten Weinsortiment sowie Cocktails an der Trollinger 5.0 Bar genießen. www.wg-sternenfels.de

29. Mai bis 1. Juni 2020

Sommerfest der Genossenschaftskellerei Heilbronn Wein, Musik und gute Laune. So präsentiert sich das weit über die Region hinaus bekannte Sommerfest der Genossenschaftskellerei. Ein musikalisches Rahmenprogramm begleitet die kulinarischen Genüsse und die erlesenen Weine aus dem Weinschatzkeller Heilbronn. www.wg-heilbronn.de

Juni

5. bis 8. Juni 2020

Markelsheimer Weinfest Hier ist für jeden Geschmack etwas geboten. Festzug mit Markelshei-

mer Weinkönigin, Auftritte der Winzertanzgruppen, Erlebnissführungen im Weinberg und traditionellem Buttenlauf.

www.markelsheimer-wein.de

6. bis 7. Juni 2020

Weinfest Dürrenzimmern Großes, gemütliches Weinfest im Festzelt mit einer außergewöhnlichen Weinauswahl, Cocktails, Livemusik am Samstag, Fahrten in die Weinberge und Kinderprogramm. www.wg-duerrenzimmern.de

13. Juni 2020

Genussvolle Rundfahrt mit dem Oldtimer-Cabrio Die Gäste genießen die einzigartige Landschaft sowie die feinen Weine der Bottwartaler Winzer und erfahren zugleich Interessantes und Wissenswertes über beides – den Wein und seine Region. www.bottwartalerwinzer.de

14. Juni 2020

Weinblütenfest Durch die blühende Horrheimer Reblandschaft wandern und dabei allerlei kulinarische Köstlichkeiten an einem der Themenstände der Weingärtner Horrheim-Gündelbach genießen. www.horrheimer-weingaertner.de

Natur und Wein

Unterschiedliche Weinprobiertände, kulinarische Köstlichkeiten, eine beeindruckende Aussicht und das tolle Ambiente inmitten der Reben laden zum Wandern in die Weinberge, zwischen dem Mönchsbergsee und der Burg Neippberg in Brackenheim, ein.

Wem das Wandern zu anstrengend wird oder wer was Gutes tun möchte, kann mit dem Planwagen «Roter Theo» den Rest der Rundstrecke bestreiten – der Betrag aller Fahrtpreise wird am Ende der Veranstaltung gespendet. Am Mönchsbergsee schenken die Winzer und Genossenschaften ihr Wein- und Sektsortiment aus. Bei allerlei kulinarischen Schmankerln und Live-Musik darf man im Schatten der Bäume, am Wasser oder inmitten der Reben die Seele baumeln lassen.

www.naturundwein.de



#gewinnspiel #weinpaket

Gewinnspiel Frühling im Weinberg



Mitmachen

Teilnehmen an unserem Rätsel können Sie entweder per Mail (info@weinheimat-wuerttemberg.de) oder per Post (Weinheimat Württemberg eG, Raiffeisenstraße 6 in 71696 Möglingen). Eine Nachricht per Mail oder eine Postkarte mit Ihrer Antwort und den Angaben zur eigenen Postadresse reicht aus, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Oder Sie schauen einfach im Wein Heimat Blog vorbei. Unter den richtigen Antworten verlosen wir zehn Spargelweinpakete. **Einsendeschluss ist der 11. Mai 2020**

Frühjahrmüdigkeit im Weinberg? Von wegen! Das neue Jahr beginnt für den Winzer im Weinberg. Beim Rebschnitt legt der Winzer fest, wie viele Triebe die Rebe bildet, an denen später die Trauben wachsen. Steigen die Temperaturen im Frühjahr, beginnt die Weinrebe Saft in den Stamm und die Triebe zu transportieren. Nun kann ein Naturerlebnis der ganz besonderen Art in den Weinbergen beobachtet werden. Denn an den Schnittflächen der Rebe tritt ein spezielles Sekret aus, das sich als funkelnder Wassertropfen am Trieb sammelt. Wie nennt man den Austritt dieser Flüssigkeit jedoch nicht? →

- a) Rebentränen
- b) Wurzelwasser
- c) Rebenbluten

Spargel- weinpaket

2019 Basic Grauburgunder trocken
Bottwartaler Winzer eG

2019 Silvaner trocken
Lauffener Weingärtner eG

2018 Müller-Thurgau «9.5» halbtrocken
Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen

2018 Rosé Royal lieblich
Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG

2018 Rosé «401» trocken
Lembergerland Kellerei Rosswag eG

2018 Trollinger trocken «Ursprung»
Genossenschaftskellerei Heilbronn eG



Bald ist es wieder so weit: Die Spargelsaison beginnt. Dieses königliche Gemüse war einst nur dem Adel vorbehalten - heute fehlen die saftigen Spargelstangen in fast keiner Küche mehr. Neben dem klassischen weißen Spargel findet der grüne Spargel immer mehr Fans; er kann hervorragend als lauwarmer Salat mit frischen Cocktailtomaten im Frühjahr gegessen werden. Für viele weitere Varianten des leckeren Königsgemüses haben wir wie immer ein abwechslungsreiches und treffsicheres Paket zusammengestellt.

Für diejenigen, die es nicht abwarten können und direkt zuschlagen wollen: Unter www.weinheimat-wuerttemberg.de kann man das hochwertige Spargelweinpaket jederzeit für 34,00 € bestellen.

Teilnahmebedingungen: Berechtig zur Teilnahme 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 Gewinnfalle bestimmt, Details www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/agn/gewinnspiel.

Kein Job, sondern eine Lebenseinstellung

Dieser Mann kennt die Richtung. Nicht auf dem Berg, sondern im Keller. Jeden Tag im Herbst während der Gärung probiert sie Lukas Ernst. Dann weiß er, wie sich Lemberger und Co. entwickeln, wo sie gerade stehen, was als Nächstes zu tun ist. Gerade ist der Jahrgang 2019 im Keller: «Die Menge ist zwar etwas weniger, aber die Qualität ist sehr gut. Die Trauben sind voll ausgereift. Man schmeckt jetzt schon die tolle Qualität», sagt er.

Natur, Geschmack, Handwerk - das sind die Schlagwörter, die immer wieder fallen, wenn es um seinen Beruf geht. Mit Trauben hatte der 25-Jährige schon früh zu tun, denn seine Familie bewirtschaftet zwei Hektar Reben im Nebenerwerb. Dass es aber für ihn beruflich in den Weinbereich gehen würde, war nicht ausgemacht. Er absolvierte einige Praktika in unterschiedlichen Berufszweigen. Zu sehen, was er mit seiner Hände Arbeit leistet, das wollte er - und das fand er in der Weinwelt. Auf eine Ausbildung zum Winzer bei den renommierten Weingütern Graf Neipperg, Baumgärtner und Aldinger folgte eine Weiterbildung zum Techniker für Weinbau und Önologie. Neben dem Handwerklichen ging es in der Ausbildung um mehr, noch viel mehr. «Man lernt die ganze Vielfalt des Weins kennen. Man schult die Sinne, wird zum Ge-

nießer. Mit der Ausbildung entwickelt man eine ganz andere Lebenseinstellung», sagt er. Zum neuen Leben in der Weinwelt trugen dann auch Praktika im Ausland bei - in nah und fern. Lukas Ernst arbeitete bei einem Betrieb in Österreich, außerdem in Kalifornien und Neuseeland. Wie hoch geschätzt das Produkt Wein im Ausland ist und wie hoch angesehen die Kellermeister, die es bereiten, das imponierte dem jungen Mann. Die Zeit insgesamt empfand er als sehr lehrreich: «Und ich lerne auch heute noch jeden Tag dazu.»

Seine Leidenschaft und sein Wissen bringt er mittlerweile bei den Weingärtnern Clebronn Güglingen ein. Die Genossenschaft im idyllischen Zabergäu verarbeitet die Trauben

von 280 Hektar Rebfläche, die Hauptsorten sind Lemberger, Trollinger und Riesling. Zudem kümmert er sich auch um den Ertrag aus den familieneigenen zwei Hektar. Jede Phase des Werdegangs kennt er. «Auch im Weinberg bin ich zuhause. Die Arbeit an der frischen Luft, bei jedem Wetter, ist ein schöner Ausgleich.»

Besonders gefällt Lukas Ernst, dass er mittlerweile bei vielen Entscheidungen rund um die Weinbereitung mitbestimmen kann - und dass immer wieder neue Aufgaben auf ihn warten: «Jeder Tag ist komplett anders. Jeder Wein ist anders. Man hat es mit einem Naturprodukt zu tun, bei dem man sieht, wie es wächst.»



Köstlich



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



Die Zukunft kann keiner vorhersehen, aber jeder kann sie wagen.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Volksbanken Raiffeisenbanken 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

-  Bausparkasse Schwäbisch Hall
-  Union Investment
-  R+V Versicherung
-  Ein Produkt der TeamBank
-  Die Initiativbank
-  DZ Privatbank
-  DZ HYP
-  VR Smart Finanz
-  Münchener Hyp
-  FIDUCIA & GAD
-  Gewinnsparen
-  Einfließen für Ihr Leben etc. Süddeutsche Krankenversicherung