

Württemberg



SCHMECKT GUT

Spitzkohl
und Süßes vom
Trollinger

WEINTEST

Wein von alten
Reben und
feiner Glühwein

WEINPRÜFUNG

In Württemberg
schafft eine
junge Frau an



**WIR
SIND
SÜDEN.**



**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

31.217 WINZER
HABEN GUT LACHEN*

* Weinen anderen Weinen keine Träne nach. Sondern freuen sich über die eigenen Spitzenprodukte. Aus den Weinbergen des Südens.



**WIR
SIND
SÜDEN.**

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

www.tourismus-bw.de
info@tourismus-bw.de



Von Fehlern und Problemen

Es war keine der üblichen Weinverkostungen, bei denen der Schreiber dieser Zeilen abgelichtet wurde. Das Thema war „Weinfehler“. Die sollte es eigentlich nicht geben. Doch manchmal sorgen Konsumenten selbst dafür, dass es aus dem Glas unangenehm duftet. Der Wein ist dabei unschuldig, aber das Glas hatte noch unsichtbare Reste vom Spülmittel oder Poliertuch an sich, die das Aroma von Riesling oder Trollinger beeinträchtigten. Auch wenn Gläser kopfüber auf Plastik oder Holz deponiert waren oder ohne Zwischenreinigung dem Karton entnommen wurden, erweckt Wein den Eindruck, er habe einen Fehler. Ansonsten ist ein Problem der Branche nach wie vor der sog. „Korksmecker“, der trotz aller Bemühungen der Korkproduzenten nicht auszurotten ist. Viele Erzeuger haben sich deshalb umorientiert. Der Schraubverschluss, der längst nicht mehr billig anmutet, ist salonfähig und wird auch von Traditionalisten akzeptiert. Selbst Flaschen mit hochwertigem Inhalt lassen inzwischen ein „Klick“ hören, wenn man sie öffnet. Einen Fehler kann der Inhalt dennoch aufweisen. Flüchtige Säure (dem Essiggeruch ähnlich), Böckser (faule Eier, käsige), UTA (untypischer Alterungston, riecht nach Kalk, der Wein schmeckt schal) sind typische Fehler, die bei der Qualitätsweinprüfung auffallen und zur Ablehnung

als Qualitätswein führen. Wir haben hinter die Kulissen dieser Kontrolle geblickt und dabei festgestellt, dass in Württemberg eine junge Pfälzerin die Verantwortung trägt. Sie kommt gut damit zurecht.

Mit ganz anderen Problemen müssen

die Wengarter zurecht kommen. Letztes Jahr gab es Frost, der in einigen Regionen zu erheblichen Ernteaufgängen führte. In diesem Jahr war es zur Abwechslung Hagel, der beispielsweise im Raum Cleeborn vom Himmel prasselte. Die Körner mit dem Durchmesser von Zwei-Euro-Münzen richteten in den Reben erheblichen Schaden an. Einige Weingärtner beklagten in ihren Fluren einen Totschaden (siehe Foto), insgesamt wird es in dieser Region ein Minus von 20 Prozent geben.

Aber ein gerechter Ausgleich ist denkbar. Im Frostjahr 2011 war es die ausgezeichnete Qualität, die einiges vergessen ließ. Wenn die Weingärtner die ganz normalen, schon zum Alltag gehörenden Problemen wie Schädlingsbefall, Rebkrankheiten, Sonnenbrand auf den Trauben oder Trockenheit und Vogelfress in den Griff bekommen und dann im Keller nichts mehr passiert, können sich die Weinfreunde auf einen guten 2012 freuen.

Damit soll auch gesagt sein, dass die Erzeugung von Wein harte, risikobeladene Arbeit ist. Daran sollten wir Konsumenten gelegentlich denken, wenn wir das (saubere) Glas füllen, vielleicht mit einem Wein von alten Reben (unser Thema beim Weintest) oder gar einem Glühwein, bei dem die Erzeuger in Württemberg viel Ehrgeiz an den Tag legen. Genießen Sie ihn zu einem Kuchen von Trollinger-Trauben. Das Rezept dazu stammt von dem Mann, der für den deutschen Bundespräsidenten am Herd steht.

Weinfreundliche Grüße

Ihr

Rudolf Knoll



16

GENUSS

- Petra geht aus: Seelentröster „Elefanten“ in Lauffen _____ 16
- Kulinarik: Spitzkohl und Sauerkraut _____ 32
- Saison für Glühwein: Wegweiser zu guten Qualitäten _____ 40



26

MENSCHEN

- Qualitätsweinprüfung: Eine junge Pfälzerin schafft in Württemberg an _____ 26
- Der Chefkoch von Schloss Bellevue serviert Süßes vom Trollinger _____ 37



20

HINTERGRÜNDE

- Traubenkernöl: „Wundermittel“ vom Schwarzriesling _____ 8
- Genossenschaftsjubiläen: 1937 begann es in Heuholz und Dürrenzimmern _____ 11
- Test: Wein von alten Reben _____ 20



Herbstliche Weinlandschaft, festgehalten von Simone Mathias aus Fellbach.



48

GESELLIGKEIT

- Weinwanderung: Brackeneimer „Flora-Fauna & Panorama“ _____ 6
- Termine: Die letzten Weinfeste des Jahres/Reife Lemberger im Schloss/ Aktive Volkshochschulen _____ 30
- Essay: Im Besen genesen _____ 48



29

PRAXIS UND NEWS

- Rätsellösung/ Die Seite der Leser _____ 10
- Sortenkunde: „Piwi“ Regent _____ 29
- News: Erfolg für Lauffen/ Trollinger-Varianten/Fusion und Auflösung/Steillagen-Lauf/ Großes Gewächs der Genossen _____ 43
- Vorschau, Karikatur, Impressum _____ 50

Das Wasser zum Wein!

Ensinger Gourmet

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

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

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



Ensinger

... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

Lauschige Winkel und eine unberührt anmutende Natur, in der vieles wuselt, aber dem menschlichen Auge meist verborgen bleibt.



Rauf und runter geht es bei der rund 7,5 Kilometer langen Tour, die man in etwa zwei-einhalb Stunden bewältigt.



Rebfelder in Reih und Glied, dazu Wiesen, Felder, idyllische Flecken – einfach Natur pur.



Infos zum Rundwanderweg
„Flora-Fauna & Panorama“:
Neckar-Zaber-Tourismus e. V.
Tel. 07135 93 35 25
www.neckar-zaber-tourismus.de

Weinwanderung

Ein herrliches Panorama

Eine gelungene Kombination bietet der Brackeneheimer Rundwanderweg „Flora-Fauna & Panorama“: Wein- und Naturliebhaber kommen auf ihre Kosten – und als Dreingabe gibt es eine grandiose Aussicht.

Bildschön hügelig eingebettet liegt Neipperg, der rund drei Kilometer entfernte Stadtteil von Brackenheim (Kreis Heilbronn), über den noch immer schützend die gleichnamige Burg aus dem 12. Jahrhundert zu wachen scheint. „Neipperg zählt für mich neben Stockheim und Haberschlacht zu den drei schönsten Orten hier in der Gegend“, sagt ein älterer Spaziergänger, den ich nach dem Weg „Flora-Fauna & Panorama“ frage. Dieser sei wunderschön, er biete wahrlich ein „herrliches Panorama“, bekomme ich zu hören.

In Neipperg selbst folgt man in der Ortsmitte am besten bergauf dem Schild Weinlehrpfad. Das ist der Einstieg in die rund 7,5 Kilometer lange Tour (Gehzeit ca. 2,5 Stunden). Mein kurzzeitiger Scout ist Hobbywengert – wie könnte es in Brackenheim anders sein. Schließlich nennt sich die Stadt mit einer Gesamttribfläche von 825 Hektar „größte Weinbaugemeinde Württembergs und größte Rotweingemeinde Deutschlands“ (nebenbei ist sie noch die Geburtsstadt des ersten Bundespräsidenten Theodor Heuss, der bekanntlich ein Weinfan war und den Lemberger besonders schätzte). Er selbst besitze keinen Weinberg, aber er helfe seinem Freund. Es sei viel zu tun, da werde jede Hand gebraucht, sagt er und verabschiedet sich.

Wenige Schritte vom Parkplatz entfernt befindet sich eine Übersichtstafel zum Rundwanderweg „Flora-Fauna & Panorama“. Der Weg sei 2008 offiziell eröffnet worden, ist von Jürgen Kühner, dem Vorsitzenden der Ortsgruppe Brackenheim vom Schwäbischen Albverein (SAV), zu erfahren. Den Weg an sich gebe es schon länger – und so verläuft der „Flora-Fauna & Panorama“-Weg teilweise entlang des Weinlehrpfads am Zweifelberg.

Los geht's, ich wandere einen Trampelpfad am Waldrand entlang und genieße das versprochene Panorama: Weinberge, Wald, Wiesen, Felder, idyllische Örtchen.

Nicht weit entfernt ist Schloss Stocksberg oberhalb von Stockheim zu sehen, in der Nähe summen und brummen bei jedem Schritt Insekten. Die Felsbandfläche am Naturweg zwischen Weinbergen und Wald ist – so Kühner – „der ideale Lebensraum für Eidechsen und sonstiges Getier, da wuselt alles“. Das Felsband pflegt der SAV. „Das wäre sonst mit Brombeeren und Gebüsch zugewuchert“, urteilt mein Informant. Wen wundert's? Er ist nicht nur Naturschützer, sondern zudem Mitglied bei den Weingärtnern Brackenheim. Der Hobbywengert baut Trollinger und Lemberger an – die Sorten, die am Zweifelberg hauptsächlich kultiviert werden.

Entlang des Pfads gibt es Infotafeln – etwa zu den Faltern am Felsband des Zweifelbergs. Schilder an der Brüstung der imposanten Aussichtsplattform helfen, sich in der Landschaft zu orientieren. In östlicher Richtung sind die Löwensteiner Berge zu sehen, bei guter Sicht sogar der Stuttgarter Fernsehturm. Unweit der Plattform ist ein Kinderspielplatz. Und geht man die Fleischles-Staffel hinunter, gelangt man auf dem nun asphaltierten Weg zur Hütte des Weinbergschützen. Sonntags bei schönem Wetter, so wird in einem Flyer zum Rundwanderweg versprochen, werde von 11 bis 18 Uhr Wein ausgeschenkt (ab Ostern bis zu den Sommerferien und danach bis einschließlich des ersten Sonntags im November).

Ich passiere einen Info-Pavillon, dort sind diverse Rebsorten angepflanzt, und Themen wie Weinbau, Klima oder Wald werden auf Tafeln beschrieben. Vorbei geht's am Parkplatz und weiter auf dem „Flora-Fauna & Panorama“-Weg, wieder ist ein Teil des Wegs asphaltiert, der andere ist ein Naturweg. Wer noch nicht genug hat, kann weitere Schleifen drehen: Wege gibt es in den Weinbergen genug, schöne Aussicht inklusive.

Sonja Henning





Genuss und Gesundheit

Wundermittel aus dem Weinberg

Kontakt

Äußere Straße 6
97996 Niederstetten-Adolzhausen
Tel. 07932 75 91
www.schmidbergers-ziegenhof.de

Sonja und Franz Schmidberger produzieren im Hohenlohischen stark konzentriertes Traubenkernöl nur aus Schwarzriesling, das gut schmeckt und außerdem gegen die freien Radikale helfen soll.

Franz Schmidberger hat eine gute Nase. Wenn auch nur ein fauler Traubenkern im Sack ist, der die Qualität des kaltgepressten Öls beeinträchtigen könnte, riecht der 52-Jährige ihn. Dann wird die ganze Marge entsorgt, nichts soll den besonderen Geschmack von Schmidbergers Traubenkernöl trüben.

Das Öl, das die Schmidbergers in Flaschen von 100 Millilitern bis zu 0,5 Litern abfüllen, ist dunkel und duftet fruchtig. Traubenkernöl ist ein wahres Wundermittel, sagt der Hausherr. Es enthält Procyanidin, das eine starke Schutzwirkung gegen Zellzerstörung durch freie Radikale besitzt und deshalb von manchen als Anti-Krebs-Mittel angesehen wird. Die Herstellung, Handarbeit von Anfang bis Ende, ist mühsam und der Ertrag gering. „Die Faustregel lautet: 100 Kilogramm Traubenkerne geben vier bis fünf Liter Öl.“

15 Tonnen Schwarzriesling-Kerne beziehen Franz und Sonja Schmidberger im Herbst von der Winzer-genossenschaft Markelsheim, aus denen sie in Handarbeit feinstes Traubenkernöl pressen. Anfangs hat Franz Schmidberger auch mit anderen Trauben experimentiert. Doch weder Müller noch Silvaner überzeugten ihn. „Es funktioniert, aber es hat nicht so gut geschmeckt, und die Farbe ist lange nicht so schön.“ Den gebürtigen Bodensee-Schwaben hat einst die Liebe ins Hohenlohische verschlagen. In Adolzhausen im schönen Vorbachtal, ziemlich in der Mitte zwischen Bad Mergentheim und Rothenburg ob der Tauber und etwa zehn Kilometer von der bayerischen Grenze entfernt, liegt der Hof des engagierten Ehepaars. Sie besitzen eine Schafherde mit 200 Tieren, außerdem 20 Ziegen, zwei Hunde und den Esel Pedro.



Dunkel und dickflüssig rinnt es in die Flasche, das delicate Öl aus den Kernen von Schwarzriesling-Beeren, das sogar von Kosmetikerinnen verwertet wird.

Fleisch, Milch, Käse und ein bisschen Wolle kommen von Schmidbergers Schaf- und Ziegenhof, dessen Besitzer ihre vierbeinigen Mitarbeiter auch als Landschaftspfleger vermietet.

1997 kaufte sich das Ehepaar eine Ölpresse. Seitdem produziert Franz Schmidberger Sonnenblumen- und Rapsöl. Was als Schlechtwetterarbeit gedacht war, entwickelte sich zur Passion. Als er beim Schmökern in Fachliteratur auf Traubenkernöl stieß, witterte er eine Chance, seine Ölpresse besser auszulasten – und eine Marktlücke. „Bei uns in der Gegend gibt es keinen, der Traubenkernöl herstellt.“ Schon gar kein sortenreines aus Schwarzriesling-Kernen, wie Franz Schmidberger.

Früher wurde der feuchte Trester bei der Weingärtnergenossenschaft Markelsheim eher achtlos entsorgt. Heute gewinnt Franz Schmidberger aus dem Abfallprodukt bei der Weinherstellung in vielen Arbeitsschritten sein Öl. Die feuchten Kerne werden durch ein von ihm selbst erdachtes und erbautes Sieb vom letzten Rest Fruchtfleisch getrennt und mit einem Warmluftgebläse getrocknet. „Sie dürfen keine Flüssigkeit mehr enthalten, sonst wird das Öl nicht rein.“ Wenn die Kerne trocken sind, können sie gelagert werden. „Nach der ersten Pressung muss das Öl vier Wochen ruhen, damit sich die Feststoffe absetzen, später wird es dann noch einmal durch ein Tuch gefiltert“, erläutert Schmidberger, der mehrmals im Jahr, ganz nach Bedarf, frisches Öl presst.

Das Traubenkernöl verkauft das Paar direkt ab Hof,

per Versand und über die Genossenschaft im neun Kilometer entfernten Markelsheim. Ihre Kunden nehmen das Öl sowohl zum Essen als auch zum Einreiben, erzählt Sonja Schmidberger. Einen Teil der Produktion verkaufen sie an ein Kosmetiklabor, welches das Traubenkernöl in Cremes verarbeitet. „Es hilft bei sehr trockener Haut. Masseure schwärmen davon, weil es sofort in die Unterhaut geht, die Haut geschmeidig macht, aber nicht schmiert und klebt.“ Für die Körperpflege stellen die Schmidbergers ein spezielles Öl her, das sie mit Orangenaroma verfeinern. Feinschmecker lieben derweil den besonders fruchtigen Geschmack des Traubenkernöls. „Es passt toll zu Karottensalat, grünem Salat und Rucola“, weiß Sonja Schmidberger. Dank seines hohen Siedepunktes ist es ideal zum Anbraten. Es kann richtig heiß werden und ist außerdem zum Marinieren und Einlegen geeignet, zählt die 49-jährige Hofherrin die Vorzüge auf. Ihr Mann liebt Traubenkernöl auch im Obstsalat und Müsli.

Das erste Öl des Jahres gibt es immer an Weihnachten. Wie beim Wein gleicht beim Traubenkernöl kein Jahrgang dem anderen, sagt Franz Schmidberger. In dem extrem trockenen Jahrhundertssommer 2003 waren die Kerne groß, ergiebig und geschmackvoll, erinnert er sich. „Wenn das Wasser fehlt, fließt die ganze Energie der Pflanze offensichtlich in den Kern, der die Fortpflanzung garantiert, und dann schmeckt das Öl noch fruchtiger.“

Eva Herschmann



LESERBRIEFE

Gute Löwen-Idee

Als Hobbymaler mit Sternzeichen Löwe kam mir nach Fertigstellung eines Löwen-Bildes die Idee, für die Geburtstage von meiner Frau und mir ein eigenes Etikett für Löwensteiner Weine machen zu lassen. Nach einem Gespräch im Weinhaus Löwenstein im Weinsberger Tal konnten wir das für einen trockenen Lemberger und einen Weißburgunder in die Tat umsetzen. Wir freuten uns, mit diesen besonderen „Löwen-Weinen“ unsere Geburtstagsgäste bewirten zu können, und haben jetzt auch ein schönes Geschenk für unseren Freundeskreis.

*Wolfgang Eisenmann,
Schwäbisch Gmünd*

**Treue zum Württemberger**

Als ehemalige Einwohner von Heilbronn freut es uns, jetzt im Bierland rund um Ulm wohnend, noch immer den Württemberger Wein zu trinken und Euer Magazin zu lesen.

Robert Gasman, Erbach

Tolles Fest

Das Weinfest auf der Y-Burg ist immer toll (Titel Württemberger 2/2012). Von uns aus sind es nur fünf Kilometer. Wir sind immer dort.

Dieter Brandner, Esslingen

Das tägliche Viertele

Ich war vor vielen Jahren im „Ländle“ zuhause. Das Erste, was ich dort gelernt habe: Das tägliche Viertele gehört „zum Läbe“. Stimmt! So bin ich zum Weingeießer geworden.

Manfred Scheller, Hammelburg

Des Rätsels Lösung

150 Öchsle müssen es sein

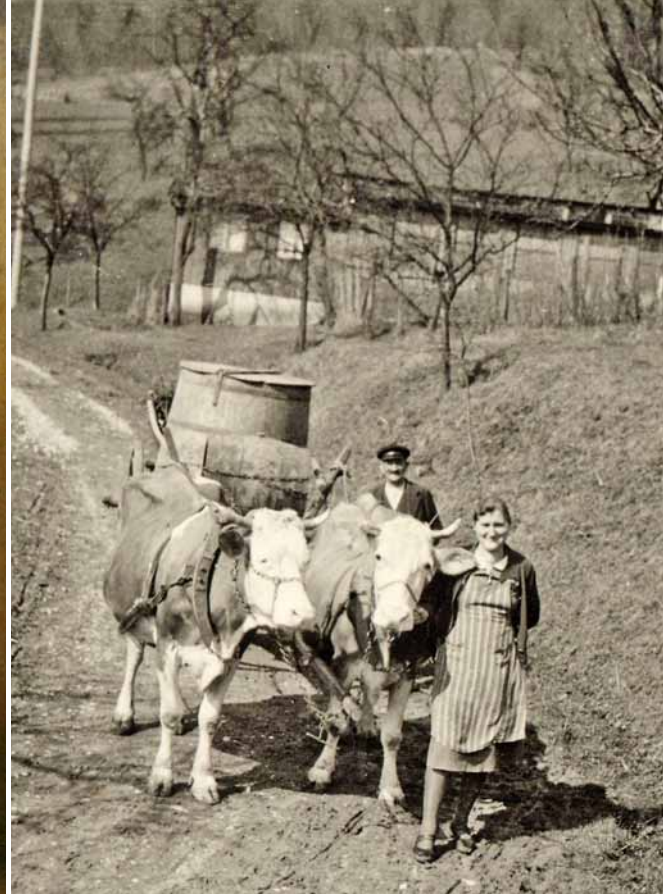
Man hätte glauben können, bei unserem Rätsel, bei dem nach dem Mindestmostgewicht einer Trockenbeerenauslese gefragt wurde, wären auch solche edelsüßen Tropfen als Preis ausgesetzt gewesen. Auf jeden Fall hatten wir erneut eine Flut von Einsendungen per Post und Mail. Die meisten tippten richtig auf b), aber es gab auch Weinfreunde, die 200 Grad Öchsle vermuteten. Die erreicht eine Trockenbeere nicht selten, manchmal noch mehr – der in Deutschland aufgestellte Weltrekord aus dem Jahr 2011 liegt bei 340 Grad. Die hoch konzentrierten 20 Liter Rheingauer Riesling sind vorläufig kein Wein, dafür müssen sie einen Mindestalkoholgehalt von 5,5 Vol.-% erreichen. Momentan hat der Most, der gelegentlich „plupp“ macht, um vier Grad. Verkauft werden soll der Rekordler nicht; im derzeitigen Stadium müsste er als „teilweise vergorener Traubenmost“ deklariert werden...

20 Gewinner durften inzwischen zwar keine zwei edelsüßen, aber dafür ein fruchtiges Duo genießen, nämlich von der Genossenschaft Bottwartaler Winzer, Großbottwar, einen Kerner halbtrocken und eine Riesling-Spätlese feinherb.

Das sind unsere Gewinner:

Eveline Bergmann, Lostau | **Barbara Beutel**, Donzdorf | **Christel Bingerheimer**, Offenbach | **Stefan Bosch**, Eris Kirch | **Matthias Haschke**, Berlin | **Helga Heiden**, Schwäbisch Hall | **Walter Hell**, Sindelfingen | **Wolfram Hoyer**, Meckenheim | **Ekkehard Janz**, Singen | **Bernd Jodry**, Capeln | **Dieter Krauß**, Villingen-Schwenningen | **Marianne Kußmaul**, Mötzingen | **Karin Litz**, Albershausen | **Bernd Pribyl**, Aspach | **Gabi Rauch**, Murrhardt | **Carola Schneider**, Ulm | **Hannelore Seibert**, Kornwestheim | **Maria-Elisabeth Steiner**, Zusmarshausen | **Gisela Tameling**, Jettingen | **Beate Uhl**, Ellwangen





1937 wurden zwei Genossenschaften aus der Taufe gehoben

Start im Jahrhundert-Jahrgang

Die schlimmste wirtschaftliche Krise in Deutschland schien überwunden. Aber das Schlimmste, der Zweite Weltkrieg, stand vor der Tür im Jahr 1937. Adolf Hitler hatte bereits intern angekündigt, dass die Lösung der sogenannten deutschen Frage, Lebensraum im Osten zu schaffen, nur durch einen Krieg zu lösen sei. Die Wiederaufrüstung des Reiches war in vollem Gang.

Manches im Leben war noch normal vor 75 Jahren. Schalke 04 wurde durch einen 2:0-Sieg gegen den 1. FC Nürnberg Deutscher Fußballmeister. In München wurde das Haus der Deutschen Kunst eröffnet. In Paris fand eine Weltausstellung mit deutscher Beteiligung statt. Der Berliner Ingenieur Konrad Zuse (1910–1995) bastelte einen programmierbaren Elektrorechner (Z1), und auch wenn dieser noch nicht voll funktionsfähig war (das nächste Modell, gebaut 1941, war dann so weit), gilt 1937 dennoch als das Jahr, in dem der Computer erfunden wurde.

Im Weinbau konnten sich die deutschen Winzer über einen exzellenten Jahrgang freuen, der später als „Jahrhundert-Jahrgang“ in die Geschichte eingehen sollte. Vor allem edelsüße Weine waren noch Jahrzehnte später gut in Form. Die NS-Politik strahlte auch auf die Weinwissenschaft aus. Die Rebenzüchtung, vorher eine regionale Angelegenheit, wurde zur Reichsrebenzüchtung

zusammengelegt. Die damalige Entwicklung pilzresistenter Sorten, die zum Beispiel der Pfälzer Peter Morio intensiv betrieb, musste eingestellt werden. Morio und seine Kollegen hatten sich wieder auf die Züchtung traditioneller Sorten zu konzentrieren, weil das Rebmateriale bei der Resistenzzüchtung oft nicht „arisch“ war. So entstanden aus Morios Züchterwerkstatt Sorten wie Bacchus, Optima, Morio-Muskat und Domina, die in den 60er Jahren gefragt waren, aber heute nicht unbedingt die großen Renner sind...

Dem Weinbau ging es in dieser Zeit nicht sonderlich gut. Zwar waren die Jahrgänge vor 1937 mit Ausnahme von 1936 nicht schlecht gewesen. Doch die Mengen waren in jener Zeit gering, 30 Hektoliter pro Hektar schon ein sehr gutes Ergebnis. War die Ernte höher, drückte die Menge auf den Preis. Die gegenseitige Konkurrenz war hart und sorgte dafür, dass Wein oft zum geringen Preis verkauft werden musste, weil Fassraum fehlte. Man hatte mit Rebkrankheiten und Schädlingen zu kämpfen. In zwei württembergischen Weinorten besann man sich deshalb 1937 darauf, die Gemeinsamkeit zu stärken. In Heuholz und Dürrenzimmern wurden, dem Beispiel anderer Orte folgend, zwei Genossenschaften gegründet, die heute noch erfolgreich auf dem Markt agieren und ihr 75-jähriges Jubiläum 2012 feiern.



Jubiläum in Dürrenzimmern-Stockheim

Frische Ideen im Zabergäu

Der letzte Buchstabe im Alphabet kann der erste sein, wenn es um württembergischen Weingenuss geht: Zabergäu heißt der zauberhafte Landstrich einige Kilometer südwestlich von Heilbronn, aus dem feinduftige Trollinger, voluminöse Lemberger und gehaltvolle Dornfelder kommen. Eine beinahe 1000-jährige Weintradition erwartet den Besucher, idyllische Dörfer, die sich an sattgrüne Rebhügel schmiegen, und die herzliche Gastlichkeit der Einheimischen, die auch in Bienenwirtschaften gepflegt wird.

Genießer haben in diesem Jahr einen weiteren Grund, der Bilderbuchweinlandschaft einen Besuch abzustatten: Die Weingärtner Dürrenzimmern-Stockheim feiern ihr 75-jähriges Betriebsjubiläum – und begehen es unter anderem mit zwei Jubiläumstropfen aus der Paradesorte Lemberger. Von den beiden Spätlesen aus dem Jahr 2011 – die eine klassisch rotweinwürzig, die andere als schmelziger Weißherbst vinifiziert – wurden jeweils 3000 Flaschen abgefüllt.

Die Weingärtner sind Herz und Seele der Weinbauregion. 1937 gründeten sie eine Genossenschaft, heute bewirtschaften die 360 Mitglieder etwa 215 Hektar Rebfläche rund um die beiden Lagen Mönchsberg und Altenberg in Dürrenzimmern beziehungsweise Stockheim – beides Ortsteile von Brackenheim, der größten Weinbaugemeinde Württembergs und der größten Rotweingemeinde Deutschlands. Der Rebsortenspiegel weist eine breite Palette auf: Neben Lemberger, Trollinger, Schwarzriesling, Riesling und Kerner sind auch Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc im Angebot.

Seit der Gründung liegt das Augenmerk auf konsequentem Qualitätsstreben, was sich über die Jahre in

zahlreichen Prämierungen niederschlug. Sich auf der Tradition ausruhen, das wollen die Weingärtner aber nicht, wie Mathias Göhring, Geschäftsführer des Betriebes, ausführt: „Und deshalb arbeiten wir verstärkt weiter an unserem Qualitätskonzept. Unsere Mitglieder und Mitarbeiter stehen dabei besonders im Fokus. Denn nur wer mit sich und seiner Arbeit glücklich ist, kann die Kunden zufriedenstellend bedienen.“

Neben der Qualität der Weine will die Genossenschaft vor allem mit Serviceorientierung und frischen Ideen den Weg in eine erfolgreiche Zukunft bereiten. Dazu gehört etwa die Qualitätspyramide, die dem Kunden eine klare Orientierung bieten soll. Im Jahr 2008 entwickelten die Weingärtner ein eigenes System der Einstufung und bewerten seither die Weine mit Sternen: Die Qualitätsweine „Klosterhof“ mit drei, die Prädikatsweine „Cellarius“ mit vier und die Premiumweine „Divinus“ mit fünf Sternen. Ziel ist es, jedem Verbraucher genau den Wein anbieten zu können, den er sich wünscht: Herzhaftes und Saftiges für jeden Tag, Gehaltvolles für höhere Ansprüche und Eleganz und Vielschichtigkeit für besondere Anlässe.

Wichtig ist den Verantwortlichen der Genossenschaft, bei allen Entscheidungen im Hinblick auf das Sortiment die Mitglieder mitzunehmen. Wie das gelingt, erklärt Daniel Köhler, Aufsichtsrat der Weingärtner: „Durch transparente Informationen, Stichwort Mitgliederstammtisch, und das Einbeziehen in Entscheidungen, etwa im Arbeitskreis Mittel- und Premiumsegment, wird das Handeln auf eine breitere Basis gestellt.“ Und nicht zuletzt müssten junge Mitglieder motiviert werden: „Denn sie sind unsere Zukunft.“

Andreas Seidl



Sie sind eine verschworene Gemeinschaft. Die Wengerter aus Dürrenzimmern und Stockheim sehen hoch motiviert in die Zukunft.





Fotos: Bettina Meister

Trotz neuer Konzepte und moderner Ausstattung wird die Tradition im Keller vom stellvertretenden Aufsichtsratsvorsitzenden Daniel Kohler (oben) und Geschäftsführer Matthias Göhring, vom Vorstandsvorsitzenden Matthias Schilling und von Kellermeister Kurt Freudenthaler (unten, v.l.) hochgehalten.



Es begann in der „Traube“

Heuholz und der Stier

Ein idyllischer Flecken in Hohenlohe: Vor 75 Jahren haben Wengerter aus dem Ohrntal in der vom Namen her optimal passenden Gaststätte „Traube“ die Weingärtnergenossenschaft Heuholz gegründet, getreu dem Motto „Einer für alle – alle für einen“. Heute bewirtschaften 130 Winzerfamilien 110 Hektar Rebland. 65 Prozent sind mit roten Rebsorten bepflanzt. Zu den beliebtesten Sorten gehören Trollinger, Lemberger und Schwarzriesling, bei den Weißen sind es Riesling, Müller-Thurgau und Kerner. Von 170 000 Liter auf 2,5 Millionen Liter haben die Genossen ihre Lagerkapazität durch den Neubau einer Kelter im Jahr 1955 und Erweiterungsbauten in den Jahren 1962, 1975 und 1981 gesteigert. Damit gehört die Weingärtnergenossenschaft zu den kleineren im Land, aber zu den erfolgreichen. „Nicht die Größe ist ausschlaggebend, sondern die Konzepte und die Innovationsbereitschaft – und da waren wir oft die Ersten“, klopft sich Geschäftsführer Dieter Schnitzius selbst auf die Schulter. Stolz sind die Genossen auch auf ihren Holzfasskeller. Nach den Aposteln sind die zwölf 7000-Liter-Fässer benannt, die in den 60er Jahren angeschafft wurden und im

300 Jahre alten Gewölbekeller untergebracht sind. Im Keller unter dem Gebäude liegen nochmal sechs Schwergewichte mit einem Fassungsvermögen von bis zu 10 000 Litern. „Ich bin gelernter Weinküfer, ich habe selber jahrelang Fässer geschrubbt“, lacht Schnitzius. Für ein Fass braucht man einen Tag. Die Heuholzer werden sie trotzdem nicht gegen Stahltanks austauschen, die in einer Stunde sauber sind. „Der Wein aus dem Holz schmeckt anders, er ist runder“, weiß der Chef der Heuholzer Genossen. „Und wenn wir alles wegrationalisieren, haben wir bald keine Arbeitsplätze mehr.“

Den Kunden im Blick, wurde 1997 der neue Verkaufsraum mit Probiertheke gebaut. Fünf Jahre später kam der „Taurus“ mit dem roten Stier auf schwarzem Grund auf den Markt, den die Verbraucher heute mit den anderen Weinen im Online-Shop rund um die Uhr bestellen können. Auf den „Taurus“ ist der Geschäftsführer besonders stolz. Der kühl zu trinkende Rotwein mit 10,5 Prozent Alkohol und 40 Gramm Zucker wurde als kräftiger, dunkler Wein zu gegrilltem Fleisch konzipiert und „hält was aus“, wie Schnitzius sagt – scharfe aromatisierte Barbecue-



Saucen zum Beispiel oder deftiges Gulasch. Einiges aus- halten mussten auch die Heuholzer, bevor sie ihn auf den Markt bringen konnten. „Weinsberg wollte uns keine amtliche Prüfnummer geben“, erzählt Schnitzius. Der Wein wirkte zu süß, keiner glaubte, dass die Heuholzer ihren „Taurus“ mit Absicht so ausgebaut hatten. Heute ist diese Marke („wir nehmen dazu ausschließlich Spätlese- Qualität“) der meistverkaufte Wein der Kooperative, er wird deutschlandweit vertrieben und hat längst Nachah- mer gefunden.

Bemerkenswert sind die Bemühungen der Heuholzer auch in Sachen Eiswein. 2012 wurde die zwölfte Kres- zenz aus gefrorenen Trauben in Folge eingebracht. In den frühen Morgenstunden des 18. Januar wurden der Natur bei minus acht Grad rund 230 Liter Eiswein vom Riesling- Jahrgang 2011 abgerungen. Und es soll nicht der letzte bleiben. Schließlich sind solche Weine auch in Japan ge- fragt. Hier hat Heuholz eine besondere Beziehung. Keller- meister Gustav Grün ist mit einer Japanerin verheiratet und spricht deshalb fließend Japanisch – das hilft beim kleinen, feinen Exportgeschäft in den Fernen Osten.

„Mein kleines gallisches Dorf“ nennt Geschäftsführer Schnitzius die Weingärtnergenossenschaft manchmal. „Wenn man auf dem Hügel bei der Genossenschaft steht, sieht man die komplette Rebfläche.“ Doch klein zu sein, hat Vorteile. „Wir sind flexibler.“ Und experimentierfreu- dig sind die Heuholzer auch. Ein neues Projekt wächst gerade heran. „Im nächsten Herbst wollen wir einen un- filtrierten Rotwein produzieren.“

Sigrid Krügel



Legionär auf der Flasche

Durch Pfedelbach-Heuholz verläuft der Obergermanisch-Raetische Limes. Im Jahr 2005 wurde er als UNESCO-Weltkulturerbe anerkannt, im gleichen Jahr brachte die Heuholzer Genossenschaft ihren „Limes- wein“ auf den Markt, eine halbtrockene rote Cuvée. „Wir sind die einzige Weingärtnergenossenschaft in Deutschland, die direkt auf dem Limes Weinberge hat“, sagt Dieter Schnitzius stolz. Benannt wurde der Wein nach Kaiser Antoninus Pius, einem der Limes-Erbauer. Das Etikett schmückt ein römischer Legionär mit Kettenhemd, Helm und Schild.



Hotel-Restaurant Elefanten

Bahnhofstr. 12
74348 Lauffen
Tel. 07133 95 08-0
Fax 07133 95 08-29
www.hotel-elefanten.de
info@hotel-elefanten.de

Petra geht aus

Hotel-Restaurant Elefanten in Lauffen am Neckar

Vor über 90 Jahren wurde ein Restaurant in Lauffen am Neckar ungewöhnlich umgetauft. So konnte Autorin Petra Klein Bekanntschaft mit einem Elefanten machen. Es hat ihr im Dickhäuter gut gefallen...

Klären wir doch mal die drängendste Frage zuerst: Wie kommt ein Elefant ins Heilbronner Land? „Mit Hannibal sicher nicht“, lachte unsere Gastgeberin Birgit Glässing. Stattdessen servierte sie uns eine ganz einfache Erklärung. Was an typischen „Gastro-Tieren“ wie dem Bären, Adler, Lamm, Ochsen und Hirsch denkbar gewesen wäre, war bereits am Ort vertreten. Also beschloss die damalige Besitzerfamilie Jäger, die einen Namen für ihre gerade größer gewordene Gaststätte brauchte: Nehmen wir ein großes Tier. Die Leute sollen zum „Elefanten“ gehen!

Eine mutige Entscheidung, die damals so um 1920 im beschaulichen Neckarstädtchen wahrscheinlich durchaus für Verwirrung sorgte. Aber nach etwas mehr als 90 Jahren ist der exotische Dickhäuter heimisch geworden am Neckar – Birgit und Mike Glässing sei Dank. Sie bewältigt den Service, er steht am Herd und kocht dort, um beim Thema zu bleiben, durchaus „elefantös“ auf. In der „guten Stube“ mit gerade mal 40 Plätzen wurde uns ein wahrhaft krachender Empfang bereitet, rein kulinarisch natürlich: knackfrische Radieschen und herzhafter, selbstgemachter Kräuterquark mit... genau, Radieschen, dazu Brot und Butter. Eine gute Begleitung zum Aperitif, einem Blanc-de-Noirs-Sekt der Lauffener Weingärtner. In den letzten zwei Jahren, als normaler Weißwein durch Hagel und Frost Mangelware in Württemberg wurde, nahmen viele Betriebe einen Blanc de Noirs mit und ohne Perlen ins Sortiment auf, meist aus Trollinger, von dem genügend da war. Die Lauffener Genossen hatten schon lange vor dem Weißwein-Notstand

ihren feinen Prickler aus roten Trauben im Programm. Der Sekt, in der Farbe etwas altrosa, perlt wunderschön und vibriert sanft auf der Zunge. Kenner am Tisch schwärmten von „Brioche-Aromen“. Mich machte einfach die Erkenntnis glücklich, dass sich dieser Sekt nicht hinter einem Champagner zu verstecken braucht, aber um einiges preiswerter ist. Ein verheißungsvoller Auftakt.

Allerlei vom Kaninchen

Die Speisekarte bietet eine tolle Auswahl, tanzt aber kulinarisch auf nicht zu vielen „Elefanten-Hochzeiten“. Kaninchen sowohl bei den Vorspeisen wie auch als Hauptgang – das ist doch mal eine echte Alternative. Mike Glässing bringt in seinem „Allerlei von Kaninchen auf einem Salat von Alb-Linsen und kleinem Gemüse“ köstliche Varianten schnörkellos auf den Teller. Nierle, Roulade, Zweierlei vom Rücken und Sülze – eine wahre Leistungsschau dessen, was ein Kaninchen kulinarisch zu bieten hat. Ein feines Fleisch, zurückhaltend und damit sehr anpassungsfähig im Aroma, fett- und cholesterinarm. Genießer, was willst du mehr?

Das Ganze war gebettet auf herrlich knackigem Alb-Linsen-Salat mit dezenter Säure. Zum saftigen Fleisch mit tollem Biss (was ebenso für die Linsen galt) machte der 2009er Riesling Kabinett trocken Lauffener Katzenbeißer der örtlichen Kooperative eine brillante Figur. Die Säure des Weins gab dem Fleisch noch mehr Charakter. Ein perfekter Begleiter auch zu unserer anderen Vorspeise: Cremesüpple von jungen Möhrchen und Ingwer ➤

mit gebratener Garnele. Ein beeindruckender Ingwerduft in der Nase, aber in der sehr cremigen Suppe mit dezenter Schärfe hielt sich die asiatische Wurzel vornehm zurück. Zu diesem Farb- und Aromen-Kraftpaket im Teller stand der Wein wirklich gut da – dafür braucht es feines Lesegut und Kellermeister-Kunst. Der 2009er Riesling ist ein filigranes Kraftpaket, dem die Reife gut steht. Im Spätherbst sind vermutlich die letzten Flaschen geleert, aber dann ist der ebenso gute 2011er an der Reihe.

Als Zwischengang wählten wir die in Tomatensauce geschmorten Ochsenbacken auf Kartoffel-Meerrettich-Püree. Wir genossen erneut feinstes, festes Fleisch – „ein Ochse eben“, wie am Tisch bemerkt wurde. Die Tomatensauce ganz frisch und leicht und dazu ein herzhaftes Kartoffelpüree, das den ultimativen Kick durch den reichlichen, frisch geriebenen Meerrettich bekam. Einfach super – warum kann denn nicht immer Herbst sein, dann könnte ich immer diesen Seelenröster bestellen. Obwohl, so fein abgeschmeckt, mit der erfrischenden Tomatensauce könnte der Ochse auch im Sommer mein Favorit sein.

Der Platzhirsch trumpft auf

Zum Seelenwärmer auf dem Teller einen Klassiker im Glas: 2009er Katzenbeißer Schwarzriesling Kabinett trocken, wiederum von den Lauffener Weingärtnern, die als Platzhirsch eine gewisse Dominanz auf der „Elefanten“-Weinkarte haben. Der Wein kam aus der sogenannten „Poetenserie“ – Uhland, Mörike, Hauff und Hölderlin standen als Namensgeber zur Seite. „Der Hölderlin-Schwarzriesling ist so etwas wie die Mutter des Schwarzrieslings“, bemerkte Birgit Glässing, deren Weinliebe und Fachkenntnis eine wahre Bereicherung für die Tischrunde war. Der Schwarzriesling ist für die Lauffener die wichtigste Rebsorte. Wir genossen Samt auf dem Teller und Seide im Glas. Geschmeidig weich am Gaumen, ein Wein, der wahrlich kein Muskelprotz ist. Der Ochse und der Hölderlin – ein herbstliches Traumpaar, da darf es draußen gerne Hunde und Elefanten regnen. Die großen Stärken von Mike Glässing, der in der Baiersbronner „Traube Tonbach“ lernte und anschließend noch eineinhalb Jahre bei Deutschlands bestem Koch, Harald Wohlfahrt, in der Schwarzwald-Stube die Geheimnisse der Drei-Sterne-Küche studieren konnte, sind feinste Fleischzubereitung und elegante Aromenkombinationen. Das erlebten wir auch bei unseren Hauptgängen: Milchkalbsleber mit Kirschtomaten und Rosmarin gebraten, hausgemachte Rahmnudeln und frische Salate vom Büffet sowie Kalbstafelspitz im Wurzelgemüsesud, frisch geriebener Meerrettich und Dampfkartoffeln, ebenfalls mit frischen Salaten vom Büffet. Die Beilagen hatten keine Chance – wir konz-

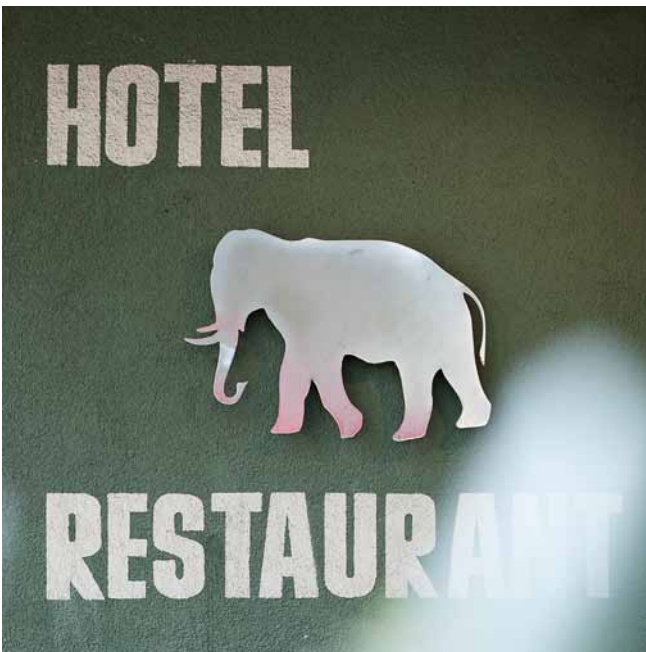
trierten uns auf unsere fleischlichen Genüsse, was eine kluge Entscheidung war, denn davon konnten wir nur schwer lassen. Die Milchkalbsleber kam farbenfroh in einer Portionsgröße auf den Tisch, die jeden Elefanten satt gemacht hätte (wenn er denn ein Fleischesser wäre). Hier bewies Mike Glässing, wie sehr er die hervorragende Qualität seiner Produkte glänzen lassen kann, nach dem Motto „Weniger ist manchmal mehr“. Die Kalbsleber, die butterzart ohne Messer zerteilt werden konnte, mit ihrem charakteristischen Aroma, dazu von der Sonne verwöhnte Tomaten und Rosmarin – ein perfekter Dreiklang. Es fehlte nicht viel und ich hätte wönig gestöhnt. Den perfekten Schliff bekam das Fleisch durch den Wein: „Neo“ – eine rote Cuvée aus dem Jahrgang 2009 von den Weingärtnern Cleeborn-Güglingen, 2011 die „Entdeckung des Jahres“ des „Gault Millau Wine Guide“. Die beerigen Aromen ergänzten perfekt die Frucht der Tomaten. Bitterschokolade und Tannennadeln wurde als Aroma-Impressionen noch in der Tischrunde gehandelt – ich hörte zu, staunte und genoss den immer noch jung anmutenden 2009er aus Lemberger (60 Prozent), Acolon (30) und etwas Cabernet, der durchaus noch Entwicklungspotenzial besitzt und seine 14 „Volt“ Alkohol gut verpackt hat.

Die weiße Cuvée „Neo“ aus 2011 ist mit ihren 13,5 Grad auch nicht gerade ein Leichtgewicht. Geschmacklich sorgt der dominante Muskateller für die kraftvolle Note, Grau- und Weißburgunder sowie Kerner machten die Kombination mit der frischen Kohlensäure zu einer guten Partnerin des Kalbstafelspitzes. Zum mürben Fleisch war die kräftige Frucht im Glas eine gelungene Ergänzung. Wir kamen erneut zum Schluss: Im „Elefanten“ könnten selbst Elefanten zu Fleischgenießern werden. Wer einen Magen in Dickhäuter-Dimensionen hat, der wird in Lauffen mit einer phantastischen Käseauswahl und verlockenden Dessertkarte, auf der natürlich der klassische Ofenschlupfer nicht fehlt, auf seine Kosten (und Kalorien) kommen. Wir konnten ganz am Ende den Apfeliwanzen nicht widerstehen. Der weiche Hefeteig, erst in der Pfanne gebacken und dann im Backofen vollendet, wurde mit selbstgemachtem Schokoladeneis und Zimtucker serviert – ein Hauch von Weihnachten auf dem Teller. Danach waren wir wirklich „Elefanten-satt“ und freuten uns schon auf den nächsten Ausritt auf diesem Vierbeiner.

Petra Klein



Die Autorin ist kulinarische Allzweckwaffe des SWR1. Sie unterhält die Hörer nicht nur am Rundfunk-Mikro, sondern moderiert auch die beliebte Veranstaltungsreihe „Pfännle“, eine kulinarische Tour durch die Regionen. Außerdem ist sie seit 2004 bei der Siegerehrung des Deutschen Rotweinpreises von VINUM auf der Bühne dabei und in der Weinszene bestens vernetzt.



Fotos: Jana Kay

Mike Glässig kochte – sehr zur Zufriedenheit von Petra Klein – „elefantös“ und vor allem gekonnt auf. Seine Frau Birgit ist in diesem gastlichen Haus mit viel Fachkompetenz für den Service inklusive Wein zuständig.

Auch bei einem spannenden Proben Thema kann man vergnügt sein. Dr. Sibylle A. Krieger-Weber freut sich über Weine mit Tiefgang.





**Sie nahmen die Weine
unter die sensorische Lupe:**

Dr. Sibylle A. Krieger-Weber,
Managerin für Forschung und Entwicklung
von Bakterien, Komtal-Münchingen
Eberhard Brand, Geschäftsführer der
Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-
Adolzfurt
Werner Gissibl, Kellermeister,
Württembergische Weingärtner-
Zentralgenossenschaft, Möglingen
Rudolf Knoll, Weinautor und
Redakteur des Württemberger

Im Test: Wein von alten Reben

Stöcke wie ein Oberarm

Man findet diesen Begriff gelegentlich auf einem Etikett: „Wein von alten Reben“. Was wird in der Praxis darunter verstanden? Schmecken solche Weine anders oder besser? Wir wollten es bei unserem Test herausfinden...

Vorweg: Einen „Wein aus alten Reben“ gibt es nicht. Denn Wein wird immer noch aus Trauben gewonnen. Diese aber können von alten Reben stammen. Gesetzlich ist nirgendwo fixiert, welches Alter Reben erreichen müssen, um den Wein entsprechend zu bezeichnen. Früher war es so, dass die Stöcke nach rund 25 Jahren im Ertrag abgenommen haben. Die Konsequenz: Sie wurden ausgehackt und durch neue Reben ersetzt. Heute weiß man, dass sich mit den geringer gewordenen Erträgen oftmals eine bessere Qualität verbindet. Denn weniger Trauben können stärker mit Inhaltsstoffen beliefert werden.

Es gibt Rebstöcke im Greisenalter von 80 bis 100 Jahren, die gute Qualität liefern. Gelegentlich finden sich sogar noch wurzelechte Anlagen. Das sind Stöcke, die nicht auf rebblasresistente Unterlagen gepflanzt wurden und dann sogar über 100 Jahre alt sein können. Die älteste deutsche Weinflur in Rhodt unter Rietburg (Pfalz) mit Traminer- und einigen Weißburgunderstöcken wurde sogar in der Zeit nach dem Dreißigjährigen Krieg (1618–1648) gepflanzt. Die rund 300 Stöcke, die allerdings im

Lauf der Jahrhunderte mehrfach nachgezogen wurden, tragen immer noch. Wenig zwar, aber doch genug für einige hundert Flaschen mit passablem Inhalt.

Älter als die Rhodter Reben ist wohl nur ein Vernatsch-Stock, der sich über zwei Hausfassaden in der Gemeinde Margreid (Südtirol) erstreckt. Sein verbürgtes Pflanzjahr ist 1601, er steht seit 1978 unter Naturschutz.

Ob sich das höhere Alter von Reben auch automatisch mit höherer Qualität verbindet, wollten wir bei unserem Test herausfinden. Wir entdeckten eine Reihe guter Weine. Doch nicht alle Anstellungen kamen durch, Stöcke mit dem Durchmesser eines muskulösen Oberarms können nicht alles retten. Was ein Wein von alten Reben ist, wird in den Betrieben unterschiedlich beurteilt. Manche notierten „15 bis 30 Jahre“, andere „über 20 Jahre“ oder „mindestens 25 Jahre“. Wir hatten auch Weine im Glas, deren Reben in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts gepflanzt wurden. Nachfolgend unsere Besten von alten, meist knorrigen Stöcken. Alle Weine sind trocken ausgebaut.



Intensiv in der Diskussion:
Eberhard Brand aus aus
Bretzfeld-Adolzfurt (rechts),
neben ihm Kellermeister
Werner Gissibl von der
Württembergischen
Zentralkellerei in Möglingen.

2009 Silvaner „Platinum“

Bottwartaler Winzer, Großbottwar

Im Aroma deutet sich eine zarte Reife an (Krieger-Weber: „Aber gut eingebettet“); im Geschmack durchaus elegant, schmelzig, sollte jedoch nicht mehr allzu lang liegen.

12,20 €

Tel. 07148 960 00,

www.bottwartalerwinzer.de

2011 Riesling „epos“ ****

Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Bönningheim

Zitrus, mineralische Noten im Aroma; knackiger, saftiger Riesling mit Schliff. Brand lobt: „klare Frucht“. Reben zwischen 20 und 30 Jahre alt.

8,93 €

Tel. 07135 985 50,

www.strombergkellerei.de

2011 Riesling

Collegium Württemberg, Stuttgart

Grüner Apfel im Duft („Aprikose und Steinobst“, ergänzt Krieger-Weber); saftig, resch, ungeschminkte herbe Note, sehr anregend. Von 43 Jahre alten Reben.

7 €

Tel. 0711 327 775 80,

www.collegium-wuerttemberg.de

2011 Riesling Cannstatter Zuckerle „R“ ***

Weingärtner Bad Cannstatt

Betonte Mineralik in der Nase („aromatisch“, urteilt Gissibl); straffer, würziger, geradliniger Riesling, ein Maul voll Wein. Stammt von 40 Jahre alten Reben.

11,50 €

Tel. 0711 54 22 66,

www.badcannstatt-weine.de

2011 Riesling Fellbacher Lämmle

Fellbacher Weingärtner

Zitrus und Apfel im Bouquet („exotisch“, meint Krieger-Weber, „tolle Nase“, notiert Brand); saftiger, herzhafter Wein mit merklicher, aber nicht unangenehmer Säure. Die Reben sind 35 bis 50 Jahre alt.

13 €

Tel. 0711 578 80 30,

www.fellbacher-weine.de

2011 Riesling „Divinus“

Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim

Verhalten im Aroma, aber im Geschmack füllig, schmelzig, komplex, „rassig und typisch“ für Gissibl. Das Pflanzjahr der Reben war 1981.

9,80 €

Tel. 07135 951 50,

www.wg-duerrenzimmern.de

2011 Riesling „Triebwerk“

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Ein Wein aus einem neuen Jungwinzer-Projekt; Limone und Apfel im Aroma; saftig, Spiel, guter Nerv, herzhaft, „elegante Frucht“, meint Gissibl.

19,99 €

Tel. 07131 157 90,

www.wg-heilbronn.de

2011 Kerner Spätlese Esslinger Schenkenberg

Weingärtner Esslingen

Blumige Würze im Duft; saftig, stimmig, angenehme Frucht, „gute Balance“, urteilt Krieger-Weber, „schöne, klare Frucht“, befindet Brand. Wein stammt von 35 Jahre alten Reben.

6,50 €

Tel. 0711 91 896 20,

www.weingaertner-esslingen.de

2011 Trollinger Fels ****

Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Typischer Mandelduft, saftig, würzig, geradlinig. „Angenehmes Tannin vom Holz“, meint

Beeren, Kräuter, Tannennadeln? Welche Aromen erschnuppert Redakteur Rudolf Knoll, während Patrick Hilligardt von der Weinwerbung schon die nächste Probe einschenkt?



Krieger-Weber, während Gissibl die „feine Struktur“ lobt.
7,98 €
Tel. 07143 816 00,
www.felsengartenkellerei.de

2010 Trollinger

Collegium Württemberg, Stuttgart

Duft nach Mandeln, saftig, herzhaft, guter Wein zur Vesper (Krieger-Weber und Gissibl empfinden den Gerbstoff als „angenehm“). Von 43 Jahre alten Reben.
6 €

Tel. 0711 327 775 80,
www.collegium-wuerttemberg.de

2010 Trollinger „Carpe momentum“

Winzer vom Weinsberger Tal, Löwenstein

Kräuter und Mandeln im Aroma („trockene Pflaumen“ entdeckt Krieger-Weber); guter Biss, kräftige Säure, sehr bodenständig, im Abgang etwas Gerbstoff spürbar.
6,31 €

Tel. 07130 46 12 00,
www.weinsbergertal-winzer.de

2010 Trollinger Edition „P“ Fellbacher Lämmeler

Fellbacher Weingärtner

Mandelduft, untermalt von Beeren; weich, rund, füllig,

sanfte Würze („sehr ausgeglichen“, meint Gissibl, während Brand „relativ kräftig“ urteilt). Rebenalter 35 bis 45 Jahre.
10,50 €

Tel. 0711 578 80 30,
www.fellbacher-weine.de

2009 Trollinger Edition Platinum

Bottwartaler Winzer

Steht noch sehr frisch im Glas, duftet nach Kräutern und Mandeln, schmeckt „nach getrockneten Früchten“ (Krieger-Weber), wirkt aber immer noch saftig und herzhaft.
12,80 €

Tel. 07148 960 00,
www.bottwartalerwinzer.de

2008 Spätburgunder „P“ Fellbacher Lämmeler

Fellbacher Weingärtner

Feiner Duft nach Beeren (Krieger-Weber: „Schwarze Johannisbeeren“) und Tannennadeln, lässt den Ausbau in Barriques durchschimmern; Schmelz, elegant, viel Tiefgang (Gissibl: „kräftig, voll“). Die Reben sind 25 Jahre alt.
19 €

Tel. 0711 578 80 30,
www.fellbacher-weine.de

2011 Portugieser im Eichenfass gereift

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Rubinrot; feine Beerenfrucht; saftig, herzhaft, reife Gerbstoffe, ein Wein, der zeigt, was ein Portugieser kann, wenn man ihn lässt („gutes Potenzial“, erkennt Krieger-Weber, während Gissibl „noch zu jung“ urteilt). Kommt aus einem speziellen Projekt mit 30 Jahre alten Stöcken in Oberdingen und Sternenfels.
11,31 €

Tel. 07141 486 60,
www.wzg-weine.de

2009 Lemberger „Signum II“

Weingärtner Brackenheim

Schon seit Jahren ist „Signum“ immer ein Hinweis auf besondere Qualität – so auch hier. Waldbeeren im Aroma; weiche Gerbstoffe, geschmeidig, elegant, Ansatz von Reife, für Brand schlicht „sehr gut“, für Krieger-Weber „Holz etwas vordergründig“. Reben sind mindestens 35 Jahre alt.
13,09 €

Tel. 07135 985 50,
www.wg-brackenheim.de



Die Verkostung ist vorbei, danach werden die Hüllen abgenommen und man kann überprüfen, aus welchen Kellern die besten Weine kamen. Spannung ist im Spiel...

2009 Lemberger „Josua“

Lauffener Weingärtner

Kräuter, Brombeere in der Nase; im Geschmack „gutes Volumen“ (Krieger-Weber) und „relativ kräftig“ (Brand), würzig, straff, zeigt viel Herz.

16 €

Tel. 07133 18 50,

www.katzenbeisser.de

2009 Lemberger „Epos“

Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Bönningheim

Feiner Duft nach Waldbeeren; im Geschmack Ansatz von Reife, von Gissibl als „vollreif“ bewertet, „schön, nicht zu kräftig“ (Brand); sehr geschmeidiger, runder Wein mit viel Saft.

8,93 €

Tel. 07135 985 50,

www.strombergkellerei.de

2008 Lemberger ***

Weinmanufaktur Untertürkheim

Kräuter, Beeren und Eukalyptus in der Nase („getrocknete Beeren“, meint Krieger-Weber); im Geschmack würzig, komplex, gewisse Reife erkennbar, aber noch sehr stabil, gut präsen- te Gerbstoffe.

26 €

Tel. 0711 336 38 10,

www.weinmanufaktur.de

2009 Gzwei

Grantschen Wein

Tiefdunkel; beerige Aromen; kraftvoll, straff, noch jugendlich; für Gissibl „kräftig und voll“; auf jeden Fall eine spannende Cuvée aus Lemberger und Cabernet Cubin, die 22 Monate im neuen Holz und danach noch sechs Monate im großen Holzfass lag. Die Reben sind über 20 Jahre alt.

18,95 €

Tel. 07134 980 20,

www.grantschen.de

2009 Vinitiative

Lauffener Weingärtner

Eine viel versprechende Cuvée aus dem Jungwinzer-Projekt der Lauffener, die einmal mehr ihre Klasse unter Beweis stellt; fast schwarz, Sauerkirsche in der Nase, feine Frucht, sehr ausgewogen; „etwas viel Gerbstoff“, meint Gissibl, während Brand am „guten Duft“ seine Freude hat.

30 €

Tel. 07133 18 50,

www.katzenbeisser.de

2009 Caverna

Winzer vom Weinsberger Tal, Löwenstein

Tiefdunkel; vielseitiges Aroma mit Düften nach Kräutern, Leder und Spinat; „sehr fruchtig und beerig“ (Gissibl), für Brand „etwas viel Gerbstoff“; dicht, würzig, reife Tannine.

14,28 €

Tel. 07130 46 12 00,

www.weinsbergertal-winzer.de

Unser Rätsel

Alter Trollinger in Südtirol

Auch Trollinger von alten Reben kann beeindruckend sein, wie unsere Verkostung aufzeigte. Der älteste Trollinger-Rebstock der Welt, der über 400 Jahre alt ist, steht indes nicht in Württemberg, sondern in Südtirol. Er hat dort nur einen anderen Namen. Welches Synonym gilt hier im italienischen Norden?

- a) Schiava
- b) Teroldego
- c) Vernatsch

Schicken Sie uns Ihre Lösung (Buchstabe reicht) per Postkarte oder Mail an die Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf, rudolf.knoll@t-online.de bis spätestens 30. November. Bitte beim Mailen die Postadresse nicht vergessen. Mit der richtigen Lösung haben Sie die Chance auf zwei Flaschen Riesling und Trollinger von den Fellbacher Weingärtnern. Die beiden Weine wurden bei unserem Test sehr gut bewertet; die Gewinner werden sie noch im alten Jahr rechtzeitig vor den Festtagen erhalten. Verlost werden 20 Zweierpakete.

Bauer Media Group
BEST
SELLER

Eine der erfolgreichsten
Zeitschriften Deutschlands.

kochen & genießen



Weine, Winzer, Württemberg



Die aktuelle Ausgabe 10/2012 von kochen & genießen präsentiert eine kulinarische Weinreise nach Württemberg. Regionale Spezialitäten, Weine, Winzer und dazu die beeindruckenden Sehenswürdigkeiten einer der schönsten Regionen Deutschlands.

Mit freundlicher Unterstützung von der Werbegemeinschaft Württemberger Weingärtnergenossenschaft e. G.

Mehr zu den Food-Magazinen der Bauer Media Group erhalten Sie bei
Ilona Kelemen-Rehm, Gesamtanzeigenleitung Food, ilona.kelemen-rehm@bauermedia.com



Qualitätsweinprüfung in Württemberg

Eine Frau schafft an

Bevor deutscher Wein sich Qualitätswein (mit und ohne Prädikat) nennen darf, wird er geprüft, nicht unbedingt immer streng, aber dennoch sehr gründlich. Gewisses Novum in Württemberg: Hier leitet eine junge Pfälzerin die Qualitätsweinprüfung.

Es ist 6 Uhr morgens und noch nicht so recht hell. Vom bewölkten Himmel fallen ein paar Regentropfen, die aber von der blonden jungen Dame ignoriert werden. Sie reibt sich kurz den Schlaf aus den Augen, schnürt dann ihre Sportschuhe und macht sich auf den Weg durch die Weinberge von Weinsberg. Magdalena Dreisiebner ist hier in ihrem Element, aber ebenso gut zwei Stunden

später, wenn es um Wein geht und sie manchen Weinbaubetrieb in Verlegenheit bringt oder sich auch mal heftige Vorwürfe anhören muss. Unsere Sportlerin, die „bei jedem Wind und Wetter“ joggt, ist nämlich Leiterin der Qualitätsweinprüfung in Württemberg.

Sie entscheidet zwar nicht unmittelbar über die Anerkennung oder Ablehnung von Anstellungen als Quali-

tätswein mit Zuteilung einer Prüfnummer. Aber sie hat Kontrollfunktion, ist für die Zusammensetzung der Prüfergruppen verantwortlich und ist auch unmittelbare Ansprechpartnerin für zornige Weingärtner, die mit einem Ablehnungsbescheid konfrontiert wurden und überhaupt nicht akzeptieren wollen, dass ihrem Wein Böckser, Mäuseln, Oxidation, UTA (untypischer Alterungston)

oder flüchtige Säure attestiert wurde. „Solche Fehler gibt es zwar nicht in großer Zahl, aber das sind doch die häufigsten“, plaudert Magdalena Dreisiebner aus der Praxis. Und: „Unsere Problemkinder sind nicht die Genossenschaften oder großen Betriebe. Da gibt es überall geschulte, studierte Önologen und man kann teilweise schon in einem eigenen Labor Fehlentwicklungen feststellen und korrigieren.“ Schwierigkeiten mit der Qualität haben dagegen nach ihrer Erfahrung mehr die kleinen Wengerter, die für den Eigenbedarf und Buschenschank produzieren und keine Profis im Keller sind.

Das Ergebnis aus einem solchen Haus haben wir am Nachmittag auf dem Tisch. Diesmal nicht im auffälligen roten Backsteinhaus auf dem Gelände der obersten Weinprüfbehörde in Württemberg, der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg, in dem die Büros der Qualitätsweinprüfung und der Weinbaukartei Württembergs (für die sie ebenfalls zuständig ist) untergebracht sind. Die Prüfung findet 200 Meter weiter im Gebäude des Weinbauverbandes statt. Hier nimmt Jens Breuninger, der Leiter der Durchführung der Prüfung, montags bis freitags von 7 bis 12 Uhr die Anstellungen an, erfasst die Weine im Computer und

bereitet die Listen für die Kommission vor. Rund 100 erfahrene und geschulte Verkoster stehen in Dreisiebners Kartei. Gefordert werden sie vor allem im Frühjahr von März bis Mai, wenn die Weine gefüllt sind, und dann auch noch mal kurz vor dem Herbst, wenn die Keller für die neue Ernte frei gemacht werden müssen. Diesmal sind zwei Gruppen mit jeweils vier Weinnasen aktiv, darunter auch der Edmund Diesler, der für die Weine verantwortliche Betriebsleiter der großen Weingärtner-Zentralgenossenschaft, und die gelernte Weinküferin Sylvia Dörr, die fleißig an der

Heilbronner Volkshochschule Weinkurse gibt (Württemberg 2/12). Während sie probieren, ist es mucksmäuschenstill im Raum, in dem jeder ein eigenes Kabäuschen hat. Nur am Schluss einer Runde gibt es eine kleine, leise Feinabstimmung, ob ein Wein dabei war, der weniger als 1,5 von 5 theoretisch möglichen Punkten bekam und damit abgeschmettert ist. Bei einem Rotwein ging der Daumen bei allen nach unten. Kontrollorgan Magdalena nimmt sich das Glas, schnuppert und schnauft tief durch: „Viel Essig, eindeutig flüchtige Säure.“ Für die Kunststoffanks, die ▶



Jung, aber kompetent, mit Durchsetzungsvermögen: Magdalena Dreisiebner muss mit ihrem Team jährlich rund 14000 Proben bewältigen.

Mindestens 1,5 Punkte

Die sogenannte amtliche Qualitätsweinprüfung wurde mit dem Weingesetz von 1971 eingeführt, um Konsumenten vor fehlerhaften deutschen Weinen zu bewahren. Zwar wird bei der Prüfung nach dem 5-Punkte-System bewertet – mindestens 1,5 Punkte sind hier notwendig; bewertet werden zunächst Farbe und Klarheit, dann Aroma, Geschmack und Harmonie –, aber eigentlich handelt es sich um eine Ja-Nein-Entscheidung. Das heißt, es wird kaum bis zur Obergrenze ausgepunktet, so dass immer wieder mal auch großartige Weine nur 1,5 oder 2 Punkte bekommen, während sie bei der Landesprämierung zwischen 4 und 5 Punkten eingestuft werden.

In der Branche sind viele der Meinung, dass eine Laboruntersuchung vor der Füllung reichen würde und die Qualitätsweinprüfung nicht mehr unbedingt notwendig ist, weil ein gewisser Mindeststandard gesichert ist und grobe Fehler selten geworden sind. Hinzu kommt, dass ein Großteil des deutschen Weines im Lebensmittelhandel abgesetzt wird, der seine eigenen Kontrollmechanismen hat. Kostengründe spielen bei diesem Einwand ebenfalls eine Rolle. 14000 Proben hat allein die Prüfstelle in Württemberg im Jahr zu bewältigen, die dahinter stehende Menge sind rund 100 Millionen Liter. Jeder Antrag kostet 12 Euro Grundgebühr zuzüglich 1,80 Euro je angefangene 1000 Liter. Eine Antragstellung vor Abfüllung kostet zusätzliche 10 Euro, für die Zurückweisung eines Widerspruchs (der ebenfalls neu berechnet wird) sind 50 Euro Gebühr fällig.

in einem separaten Raum neben dem Verkostungszimmer stehen, mag der Rest dieses Weines eine gewisse Bereicherung sein. Denn alles, was bei der Prüfung übrig bleibt, wird hier gesammelt und später zu Essig umgewandelt. Auf die Konsumenten kann man den fehlerhaften Wein auf jeden Fall nicht loslassen. Kann sein, dass der Erzeuger später in Widerspruch geht oder sogar Klage erhebt gegen den Bescheid. Beides ist möglich und zulässig. „Wenn ein Winzer bei einem merklichen Fehler Glück hat und sehr tolerante Prüfer am Werk sind, dann kann der Wein beim nächsten oder übernächsten Anlauf vielleicht durchrutschen. Wir hatten aber auch schon Fälle von zehn ergebnislosen Einsprüchen. Eine Klage kann nur aussichtsreich sein, wenn uns gravierende Fehler nachgewiesen werden sollten.“

Wie viel Weine scheitern überhaupt bei der Qualitätsweinprüfung und können dann nur mehr als „deutscher Wein“ verkauft werden? „In der Menge sind das nicht mehr als vielleicht ein Prozent einer Ernte“, schätzt Dreisiebner. Ein gutes Zeichen dafür, dass in Württemberg sorgfältige Kellerwirtschaft betrieben wird. In einigen anderen deutschen Regionen sind die Quoten deutlich höher.

Es mag überraschen, dass eine junge Frau Chefin der Qualitätsweinprüfung ist. Sie selbst bemängelt, dass es in den Prüfkommisionen zu wenig Frauen gibt („zehn Prozent sind eine niedrige Quote“). Aber die vor wenigen Tagen 33 Jahre jung gewordene gebürtige Pfälzerin (geboren in Bad Dürkheim) mit familiären Wurzeln in Österreich („der Papa kam aus der Südsteiermark nach Deutschland und war hier in Rheinhessen und der Pfalz in Weingütern als Außenbetriebsleiter tätig“) kann gewissermaßen 25 Jahre „Berufserfahrung“ vorweisen!

Schon als Achtjährige probierte sie – siehe Bild – gründlich und kritisch Pfälzer Gewürztraminer und tippte dabei auf den Sieger eines Wettbewerbs. „Alles gespuckt, wie



Schon im zarten Alter von acht Jahren interessierte sich Klein-Magdalena für Wein. Aber kein Tropfen wurde geschluckt.

es der Papa befehlt.“ Weil Wein in der Familie auch ohne eigenen Betrieb eine wichtige Rolle spielte, war der Weg für Magdalena vorgezeichnet. Von 1999 bis 2003 studierte sie in Geisenheim Weinbau und Önologie. Dann machte sie vier weitere Jahre in Gießen und wieder Geisenheim weiter und schloss schließlich als Master of Science der Weinwirtschaft ab. Zwischendrin erwarb sie das Prüferzertifikat in der Pfalz und wurde gleich zur Obfrau bei der Prämierung bestimmt. Nach über sieben Jahren Studium mit sehr guten Abschlüssen wurde sie Assistentin der Geschäftsleitung im namhaften Pfälzer Weingut Mosbacher in Forst, bekam die Freiheit, an vielen Verkostungen teilzunehmen, leitete Seminare – bis sie im Frühjahr 2010 ein Stellenangebot aus Württemberg entdeckte, sich bewarb und zur eigenen Überraschung den Vorzug vor einigen männlichen Konkurrenten bekam. „Die Pfalz ist meine Heimat, ich hatte einen guten Job, aber ich wollte einfach wieder etwas Neues machen“, erklärt sie den Wechsel. Seit Juni 2010 hat sie ihr Domizil in Weinsberg. Neben der Qualitätsweinprüfung und der Führung der

Weinkartei unterrichtet sie noch Techniker, Küfer sowie Weinerlebnisführer über das Weinrecht. „Die Vielfalt meiner Aufgaben macht Spaß“, lacht die scheinbar immer fröhliche Magdalena. Beim Wein musste sie sich selbst etwas umstellen. „Ich bin mit Riesling groß geworden“, berichtet der blonde Wirbelwind. „Hier lernte ich den Rotwein, vor allem den Lemberger, lieben. Auch mit dem individuell im Holzfass ausgebauten Trollinger habe ich Freundschaft geschlossen. So regionale Spezialitäten muss man fördern.“



Der Zahlensalat

Die Amtliche Prüfnummer (A.P.Nr.) besteht aus einem verwirrend anmutenden Zahlensalat, der sich indes leicht entschlüsseln lässt. In Württemberg stehen die ersten drei Ziffern für die Betriebsnummer, die nächsten drei für die laufende Füll-Nummer im Betrieb. Aus den letzten beiden Ziffern ist das Jahr der Abfüllung ersichtlich, also zum Beispiel bei 11 das Jahr 2011.

Viel Beeren und manchmal auch einen Hauch Paprika kann man aus einem Glas mit tiefdunklem Regent erschnuppern.

Sortenkunde „Piwi“ Regent

Was für eine kräftige, dunkle Farbe! Und diese samtig weichen Tannine! Dieser Tropfen soll aus unseren Weinbergen kommen? Am Anfang steht ganz häufig der Überraschungseffekt. Den Regent haben viele Weinschlotzer in Württemberg, wie aber auch in anderen Anbauregionen, noch nicht auf der Rechnung. Obwohl er im Kommen ist: Vor allem Ökowinzer pflanzen die noch recht junge, erst 1995 offiziell zugelassene Rebsorte wegen ihrer guten, aber nicht hundertprozentigen Pilzresistenz an. Gerade in feucht-schwülen oder regnerischen Sommern lässt sich so die Zahl von Spritzungen oder anderen Schutzmaßnahmen reduzieren. Der Regent ist eine Kreuzung aus der weißen Sorte Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) und der roten Sorte Chambourcin, gezüchtet auf dem Geilweiler Hof in Siebeldingen in der Pfalz im Jahr 1967. Der Name leitet sich ab von einem indischen Diamanten, den Ludwig XV. in seine Krone einarbeiten ließ und den Napoleon am Degenknäuf trug. In Deutschland sind inzwischen über 2100 Hektar

mit Regent bestockt, in Württemberg rund 60 Hektar. Die Rebe gehört zur Kategorie der „Piwis“ (pilzweiderstandsfähige Rebsorten), die in den letzten Jahren unter etlichen neuen Namen (z. B. Johanniter, Bronner, Solaris) vor allem bei den „grünen Winzern“ Verbreitung fanden. Früher nannte man diese Spezies Hybriden oder interspezifische Neuzüchtungen. Es handelt sich hierbei um Kreuzungen von europäischen Gattungen mit amerikanischen Sorten, die andere Eigenschaften als die klassischen Europäer haben. Die Trauben liefern gehaltvolle, kräftige Weine mit tiefroter, mitunter ins Violette changierender Färbung. Das Bouquet ist geprägt von fruchtigen Noten; bisweilen kann ein Hauch von Cassis dabei sein. Die Rebsorte eignet sich ideal für den Ausbau im großen Holzfass, mehr noch im Barrique. So vermag der Regent auf Wunsch sehr gute Dienste als Begleiter von dunklem Fleisch, besonders aber Lamm, oder auch von kräftigem Kuhkäse zu leisten.

Andreas Braun



Oktober

18. **Fellbach:** Kellerführung mit Probe bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
19. **Stuttgart-Uhlbach:** Finissimo-Probe zum Thema „Wein und Musik“, Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 327 77 58 10
- 20./21. **München:** Baden-Württemberg Classics in der kleinen Olympiahalle im Herzen des Olympiaparks, Wein, Genuss und Lebensart mit einigen Dutzend Erzeugern aus Württemberg und Baden, www.bwclassics.de
- Untergruppenbach-Unterheinriet:** Bauernmarkt der Jugendgruppe Untergruppenbach, Tel. 07130 63 77
21. **Großbottwar:** Erlebnistag Wild und Wein der Bottwartaler Winzer, Tel. 07148 960 00
- Weinstadt-Strümpfelbach:** Offene Kelter der Weinfreunde Strümpfelbach, Tel. 0172 132 97 74
- Remshalden-Grunbach:** Offene Kelter des Weinbauvereins, Tel. 07151 727 07
27. **Bönnigheim:** Weinseminar von Acolon bis Zuber – der Einstieg in die große Welt des Weines mit Rundgang durch die Weinberge der Strombergkellerei, Tel. 07143 887 70
- Vaihingen/Enz-Rosswag:** Sinfonische Weinprobe mit dem Orchester der Uni Stuttgart und einem Märchenfilm, organisiert von der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
- Eberstadt:** Frühstück mit Weinbergblick, organisiert von den Winzern vom Weinsberger Tal, Tel. 07134 989 60
- 27./28. **Künzelsau-Belsenberg:** Belsenberger Herbst-Weinfest in der Kelter der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26
- Steinheim/Murr-Kleinbottwar:** Kleinbottwarer Schneckenfest des Obst- und Gartenbauvereins, Tel. 07148 960 00
- Löwenstein:** Kelterbesen der Winzer vom Weinsberger Tal, Tel. 07130 46 12 00
28. **Weinstadt-Strümpfelbach:** Offene Kelter der Weinfreunde Strümpfelbach, Tel. 0172 132 97 74
- Stuttgart-Untertürkheim:** Manufakturtag der Weinmanufaktur, Tel. 0711 336 38 10

November

1. **Winnenden:** Herbstausklang in der neuen Kelter mit der Remstalkellerei und den Weingärtnern Winnenden, Tel. 07195 628 31
2. **Heilbronn:** Wahl der Württembergischen Weinkönigin im Rahmen einer festlichen Veranstaltung im Konzert- und Kongresszentrum Harmonie, Veranstalter Weinbauverband Württemberg, Informationen unter www.weinbauverband-wuerttemberg.de, www.weinbauverband-wuerttemberg.de
- 2./4. **Weinstadt-Gellmersbach:** Gellmersbacher Weindorf, Sportfreunde Gellmersbach, Tel. 0713 413 46 60
3. **Sachsenheim:** Kirbifest der Landfrauen und der Weingärtnergenossenschaft Ochsenbach, Tel. 07046 69 04
- Fellbach:** Weinprobe mit Kellerführung, Fellbacher Weingärtner, Tel. 0711 578 80 30
9. **Fellbach:** Kochbar „Amandus“ mit Wein & Wild bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
10. **Fellbach:** Verleihung der Deutschen Rotweinpreise des Weinmagazins VINUM in der Alten Kelter mit öffentlicher Präsentation der Topwinzer am Nachmittag, Tel. 07531 13 28 23
- Oberderdingen:** Kulinarische Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, Tel. 07045 530
- Bönnigheim:** Wild(e) Zeiten – Weinseminar über Wein und Wild mit herblichem Menü in der Strombergkellerei, Tel. 07143 887 70



Foto: Weinsgärtnerkellerei Belsenberg

Termine,
Termine...Reife Lemberger-„Luwen“
im Schloss

Zu einer spannenden Verkostung lädt der Verein zur Förderung der Lemberger-Kultur am 9. November auf Schloss Kaltenstein in Vaihingen/Enz ein. Ab 19 Uhr präsentiert Fritz Herold, langjähriger Kellermeister der Weingärtner in Grant-schen, zwölf ausgesuchte Siegerweine des Deutschen Lemberger-Preises „Vaihinger Löwe“. Begleitet wird die Probe von einem typisch schwäbischen Essen (Rostbraten, Schupfnudeln und Kraut). Eintritt 49 Euro. Anmeldung bei Lemberger e. V., Matthias Göhring, Tel. 07135 951 50.

VHS: Auch Ludwigsburg
und Friedrichshafen sind
beim Wein dabei

Unser Bericht über die Weinseminare der Volkshochschulen in Heilbronn und im Remstal (Württemberg 2/2012) wurde andernorts mit großer Aufmerksamkeit registriert. Aus zwei Städten kam die Meldung: „Wir auch!“ Die Volkshochschule Friedrichshafen am Bodensee informierte, dass hier seit Mitte der 80er Jahre Weinseminare durchgeführt werden. Pro Semester steht vier- bis fünfmal Wein auf dem Programm. Referenten sind Profis aus Handel und Gastronomie. So war zum Beispiel der Stuttgarter Sommelier und Weinhändler Bernd Kreis schon mal dabei. Themen sind Weinländer und -regionen sowie Rebsorten und ihre Eigenheiten. Seminarleiter Niko Nimmerrichter ist selbst Experte mit dem WSET-Diploma. Infos unter: www.vhs-fn.de

In Ludwigsburg ist Kursleiterin Antje Weierstrahs regelmäßig in Sachen Wein aktiv (im dortigen Kulturzentrum). Es dreht sich bei ihr zum Beispiel um die Württembergische Weinstraße mit all ihren Facetten. Am 29. November ist das Untere Neckartal an der Reihe, mit Orten wie



Das ist sie, die beste Aussicht Württembergs: Den Ausblick oberhalb von Neckar und Enz hat das Deutsche Weininstitut zum schönsten Blick in eine Weinlandschaft gekürt.

Neckarsulm, Heilbronn, Flein und Lauffen. Neben Burgundersorten werden rassiger Riesling sowie Schwarzriesling und Trollinger erläutert (und natürlich probiert). Infos zu diesem und zu weiteren Spätherbst-Terminen, die auch in Marbach offeriert werden, unter www.vhs-ludwigsburg.de oder www.schiller-vhs.de.

Enz/Neckar: Der schönste Ausblick

Schöne Aussichten hat Württemberg viele. Der (vielleicht) schönste Blick in eine Weinlandschaft wurde jetzt vom Deutschen Weininstitut gekürt und ist mal eine Extra-Tour abseits von Weinveranstaltungen wert. Er befindet sich über dem Zusammenfluss von Neckar und Enz und bietet unter anderem eine tolle Aussicht auf Besigheim (ausgelobt als schönster Weinort Deutschlands) sowie terrassierte, überwiegend mit Trollinger bestockte Steillagen inklusive der berühmten Felsengärten (Württembergischer 2/2010, „Mit Juliane im Felsengarten“) mit ihrem Paradies für Kletterer. Bei klarer Sicht ist sogar der Fernsehturm von Stuttgart erkennbar.

Comeback des Uhlbacher Weinmuseums

Dass Stuttgart eine Weinstadt mit Tradition ist, macht das 30 Jahre alte, Ende August nach intensivem Umbau wieder eröffnete Weinmuseum in Uhlbach deutlich. 2000 Jahre Weingeschichte werden hier in einer komplett überarbeiteten und zeitgemäßen Präsentation wieder lebendig. In zwölf Themengebieten erzählt die Ausstellung viel über die Entwicklung des Weinbaus gestern und heute. Eine moderne Vinothek, die sich über zwei Etagen erstreckt, lädt zur Verkostung nach dem Museumsbesuch ein.

- 10./11. **Berlin:** Baden-Württemberg Classics im Hangar 2 im Tempelhof Airport, Wein, Genuss und Lebensart mit einigen Dutzend Erzeugern aus Württemberg und Baden, www.bwclassics.de
Niedernhall: Weihnachtsweinprobiertage der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26
Weinstadt-Beutelsbach: Markthalle der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80
- 11. **Fellbach:** Karz-Geschichten rund um Fellbach und den Wein der Fellbacher Weingärtner, Tel. 0711 578 80 30
Oberderdingen: Wein- und Sektverkostung der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, Tel. 07045 530
Esslingen: Weinprobiertag der Weingärtner Esslingen, Tel. 0711 918 96 20
- 15. **Heilbronn:** Württembergische Landesweinprämierung mit Vorstellung der besten Weine im Konzert- und Kongresszentrum Harmonie; Informationen unter www.weinbauverband-wuerttemberg.de
- 16. **Stuttgart-Uhlbach:** Finissimo-Probe zum Thema „Wein und Tanz“, Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 357 77 58 10
- 16./17. **Stuttgart-Untertürkheim:** Manufakturzauber der Weinmanufaktur, Tel. 0711 336 38 10
- 17. **Großbottwar:** Spanferkel mit Glühwein der Bottwartaler Winzer, Tel. 07148 960 00
- 17./18. **Heilbronn:** Gipfeltreffen des Württemberger Weines – rund 50 Betriebe präsentieren über 500 prämierte Weine im Konzert- und Kongresszentrum Harmonie; Informationen unter www.weinbauverband-wuerttemberg.de
- 23. **Fellbach:** Weinprobe der Besten der Fellbacher Weingärtner – Proben der Premiumweine und dazu ein Gourmet-Teller, Tel. 0711 578 80 30
- 23.–25. **Mundelsheim:** Herbstevent der Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim, Tel. 07148 815 50
- 29. **Fellbach:** Gebäck liebt auch Wein – süße Geheimnisse der Fellbacher Weingärtner, Tel. 0711 578 80 30
- 30. **Fellbach:** Tatort-Blues – Autor Veit Müller liest aus seinen regionalen Krimis, dazu Perlen der Rockgeschichte mit Jürgen Sturm, Fellbacher Weingärtner, Tel. 0711 578 80 30

Dezember

- 1. **Vaihingen/Enz-Horrheim:** Adventsweinmarkt der Weingärtner Horrheim-Gündelbach und des Weinbauvereins Horrheim, Tel. 07042 333 09
Stuttgart-Rohracker: Weihnachtsmarkt der Weingärtnergenossenschaft Rohracker, Tel. 0711 675 93 23
Fellbach: Weinprobe mit Kellerführung, Fellbacher Weingärtner, Tel. 0711 578 80 30
- 1./2. **Sternenfels:** Weihnachtsmarkt der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels, Tel. 07045 35 10
- 7.–10. **Pfedelbach-Heuholz:** Advents-Weinpräsentation der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, Tel. 07949 94 00 33
- 8. **Großbottwar:** Kulinarische Weinprobe der Bottwartaler Winzer, Tel. 07148 960 00
- 8./9. **Brackenheim-Dürrenzimmern:** Tage des offenen Kellers der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Brackenheim, Tel. 07135 951 50
Oberderdingen: Weihnachtsmarkt der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, Tel. 07045 530
- 14. **Bönnigheim:** Wärmendes und Würziges in der Winterzeit – mit Betriebsführung und Probe in der Strombergkellerei, Tel. 07143 887 70
- 21. **Stuttgart-Uhlbach:** Finissimo-Probe mit süßen Verführungen und feinen Rotweinen, Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 357 77 58 10

Januar

- 5. **Fellbach:** Weinprobe mit Kellerführung, Fellbacher Weingärtner, Tel. 0711 578 80 30



Tipp: Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden.

Den Kohlkopf waschen und den Strunk abschneiden. Die äußeren Blätter entfernen. Spitzkohl der Länge nach vierteln, dann jeweils den Strunkansatz keilförmig herauschneiden. Die Kohlviertel vom dicken Ende her quer in Streifen schneiden.



Deftig und raffiniert genießen

Jetzt: Spitzkohl und Sauerkraut

Wenn es draußen so langsam kalt wird, beginnt die Zeit des Cocoonings. Auf Deutsch: zuhause bleiben und genießen. Zum Beispiel mit mehr oder weniger deftigen Hauptgerichten, bei denen diesmal Spitzkohl und Sauerkraut im Mittelpunkt stehen.

Sauerkraut ist ein sehr beliebtes Herbst- und Wintergemüse, das aus Weißkohl oder seltener aus Spitzkohl hergestellt wird und durch natürliche Gärungsvorgänge lange haltbar ist. Das fein säuerliche Kraut lässt sich vielfältig zubereiten und ist durch seinen hohen Ballaststoff- und Vitamin-C-Gehalt für die Gesundheit wertvoll. Spitzkohl, auch Spitzkraut genannt, ist mit dem Weißkohl eng verwandt. Der kegelförmige Kohl hat weniger und feinere Blattrippen als der rundliche Weißkohl. Spitzkohlblätter sind auch zarter, bekömmlicher und haben nur ein dezentes Kohlaroma. Das vielseitige Gemüse sollte nur kurz gegart werden. Die frühen Spitzkohlsorten gibt es ab Juni, die späten

Sorten bis Oktober. Spitzkohl eignet sich auch besonders gut für die Herstellung von Sauerkraut.

Eine Spezialität ist das selten gewordene Filder-Spitzkraut. Es wächst im Spätsommer und Herbst auf der Filderhochebene südlich von Stuttgart. Dieser Spitzkohl wird überwiegend auf Wochenmärkten und in Hofläden angeboten, gelegentlich auch in Lebensmittelgeschäften mit einem gehobenen Sortiment. Wenn Sie also im Umland von Stuttgart Spitzkohl oder daraus hergestelltes Sauerkraut kaufen können, sollten Sie unbedingt zugreifen.

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir wieder einige Rezepte aus der „Werkstatt“ der Münchnerin Marlisa Szwillus zu bieten. Zubereitet wurden die Gerichte für die Fotos von Matthias Nägele, Küchenchef im „Lamm“ in Remshalden-Hebsack. Sie schmecken so gut, wie sie aussehen...

Wegweiser zum Genuss: www.lamm-hebsack.de

Krautfleckerl mit Speck und Nüssen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 300 g doppelgriffiges Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 3 Eier (Größe M)
- 1 EL Öl
- 1 TL Essig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 800 g Spitzkohl oder Weißkohl
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 80 g durchwachsener Räucherspeck
- 2 EL Öl
- 1 EL Puderzucker
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Kümmelkörner
- Edelsüßes Paprikapulver
- 2–3 Schnittlauchhalme
- 2 EL gehackte Hasel- oder Walnusskerne

Herstellung

1 Für den Nudelteig das Mehl mit Eiern, Öl, Essig und ½ TL Salz zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Teig zur Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln, 30 Minuten ruhen lassen.

2 Teig mit einer Nudelmaschine zu dünnen Teigplatten formen oder portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Teig in ca. 2 cm große Quadrate, „Fleckerl“, schneiden. Nudeln auf einem bemehlten Küchentuch locker ausbreiten, damit sie nicht zusammenkleben, und ca. 30 Minuten trocknen lassen.

3 Inzwischen Spitzkohl oder Weißkohl putzen und in kurze, feine Streifen schneiden (siehe Tipp Seite 32). Möhre und Zwiebel schälen, klein würfeln. Speck würfeln und in heißem Öl knusprig braten. Beiseitestellen. Zucker im Bratfett karamellisieren lassen. Zwiebel unterrühren, hellgelb dünsten. Speck wieder unterrühren. Kohl, Möhre und Brühe zugeben, alles mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze zugedeckt den Spitzkohl etwa 4 Minuten, Weißkohl etwa 12 Minuten garen.

4 Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser in 3–5 Minuten bissfest garen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter den Kohl mischen, noch 1–2 Minuten mitgaren. Alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. In tiefen Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Nüssen bestreut servieren. Dazu schmeckt grüner Blattsalat.



Unsere Weinempfehlung:

Das Gericht mutet zart an, aber der frische Schnittlauch sorgt für eine besondere Würze und angenehme Schärfe. Deshalb sollte ein Weißwein, der im neuen Holz ausgebaut wurde (Chardonnay, Grauburgunder oder eine Cuvée), Partner sein, weil er für eine kulinarische Partnerschaft auf Augenhöhe sorgt.



Unsere Weinempfehlung:
Weißburgunder oder Chardonnay
mit Würze und Kraft, betont
herb, ohne fruchtiges
„Schwänzchen“. Sollte schon
etwas Rückgrat haben, braucht
aber keinen Einfluss von
neuem Holz.

Spitzkohl-Kartoffel-Gemüse mit Poulardenbrust

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g festkochende Kartoffeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 800 g Spitzkohl
- 2 Schalotten
- 4 (Mais-)Poulardenbrustfilets à ca. 150 g
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- 1 TL Kümmelkörner (nach Belieben)
- 300 ml Geflügel- oder Kalbsfond
- 200 g Sahne
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 2–4 EL Zitronensaft

Herstellung

- 1** Die Kartoffeln schälen, in etwa 2 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und abtropfen lassen.
- 2** Den Spitzkohl putzen und in fingerbreite Streifen schneiden (siehe Tipp Seite 32). Schalotten schälen, klein würfeln.
- 3** Poulardenbrustfilets kurz waschen und trocken tupfen. Von Haut, Sehnen und Fett befreien. Rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen, darin das Fleisch von allen Seiten anbraten, dann bei reduzierter Hitze in 8–10 Minuten sanft fertig braten.
- 4** Inzwischen Öl und Butter erhitzen, Schalotten und Kümmel darin andünsten. Fond angießen und etwas einkochen. Sahne angießen, sämig einkochen. Spitzkohl zugeben, salzen, pfeffern und in etwa 4 Minuten bissfest garen.
Kartoffeln zum Kohl geben und darin heiß werden lassen. Das Gemüse mit Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Die Poulardenbrustfilets in Scheiben schneiden und mit dem Spitzkohl-Kartoffel-Gemüse anrichten.



Szegediner Gulasch

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Dose Sauerkraut (ca. 600 ml Einwaage)
- 200 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprikaschote
- 800 g Schweinegulasch
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Tomatenmark
- Ca. 2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 500 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 2 Stängel glatte Petersilie
- 200 g saure Sahne

Herstellung

- 1 Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebeln klein würfeln. Paprikaschote waschen, vierteln, entkernen und würfeln.
- 2 Das Fleisch kurz waschen, gut trocken tupfen. Schmalz in einem Bräter erhitzen. Darin das Fleisch portionsweise kräftig anbraten. Zwiebeln und Paprikaschote in Bratfett anbraten. Fleisch in den Bräter zurückgeben, alles salzen und pfeffern. Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren, Knoblauch dazudrücken, alles kurz mitrösten. Die Brühe angießen.
- 3 Das Sauerkraut mit zwei Gabeln auflockern, in den Bräter geben. Gulasch zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 60 Minuten schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- 4 Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Saure Sahne glatt rühren. Gulasch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Szegediner Gulasch auf Tellern anrichten, einen Klecks saure Sahne in die Mitte setzen, Gulasch mit Petersilienblättchen garnieren. Dazu passen Kartoffeln oder kräftiges Bauernbrot.

Unsere Weinempfehlung:

Das Fleisch schmeckt, obwohl saftig, etwas mürbe. Deshalb passt ein Lemberger mit sanftem Gerbstoff, der im traditionellen Holzfass oder in der gebrauchten Barrique ausgebaut wurde, besonders gut.



Saibling auf Rahm-Spitzkohl

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 400 g Spitzkohl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Saiblingsfilets mit Haut à 150–180 g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Butter
- 80 ml Gemüsebrühe
- 80 ml Sahne
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Prise Zucker
- 2 Zweige Dill
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 2 EL Öl

Herstellung

- 1 Den Spitzkohl putzen und in kurze feine Streifen schneiden (siehe Tipp Seite 32). Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden.
- 2 Die Fischfilets kurz waschen, trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten herauszupfen. Filets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 In einem flachen Topf 2 EL Butter erhitzen, Spitzkohl und Frühlingszwiebeln darin andünsten. Brühe, Sahne, Senf und Zitronenschale unterrühren. Den Kohl mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Ohne Deckel bissfest schmoren, dabei die Flüssigkeit etwas einköcheln lassen. Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Kohl mit Dill und Muskat abschmecken. Warm halten.
- 4 Öl und restliche Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fischfilets mit der Haut nach unten einlegen und bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten braten, umdrehen und noch 1 Minute weiterbraten. Saiblingsfilets mit Rahm-Spitzkohl anrichten. Dazu schmeckt knuspriges Stangenbrot.

Unsere Weinempfehlung:

Zum Spitzkohl, der sehr saftig ausfällt, bietet sich ein gehaltvoller Riesling trocken der Premiumkategorie an. Er darf durchaus eine gewisse Reife aufweisen.



Unsere Weinempfehlung:
Weil ein dezent süßer Geschmack im Gericht erkennbar ist, bietet sich als Wein ein Spätburgunder-Weißherbst halbtrocken oder feinherb mit gewisser Fülle an. Alternative: ein sanft fruchtiger Trollinger, der nicht im Holzfass ausgebaut wurde.

Weinkraut mit Wildfleisch-Pflanzerl

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Dose mildes Sauerkraut (ca. 600 ml Einwaage)
- 3 Zwiebeln, 1 kleiner säuerlicher Apfel, ½ Bund Petersilie, 1 Ei
- 1 EL Butterschmalz, 4 EL Öl zum Braten
- 1 EL Zucker
- 1 Scheibe durchwachsener geräucherter Speck (ca. 25 g)
- 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml gehaltvoller Weißwein (z. B. Weißburgunder, Grauburgunder)
- 1 Brötchen vom Vortag
- 2 TL Butter, 50 ml Sahne
- 400 g schieres Wildschweinfleisch (von Hals, Bauch, Brust)
- 1 EL mittelscharfer Senf
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver

Herstellung

1 Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. 2 Zwiebeln schälen, klein würfeln. Schmalz erhitzen, Zwiebeln und Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze in etwa 4 Minuten goldgelb werden lassen. Sauerkraut auflockern und mit Speck und Lorbeer zufügen. Leicht salzen. Unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten dünsten. Wein und 100 ml Wasser angießen. Wacholder andrücken, zufügen. Das Kraut zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten garen.

2 Währenddessen das Brötchen in Wasser einweichen. Übrige Zwiebel schälen, klein würfeln, in heißer Butter glasig dünsten und abkühlen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden, in der Küchenmaschine fein zerkleinern.

3 Brötchen ausdrücken. Fleisch mit ausgedrücktem Brötchen, angedünsteter Zwiebel, Petersilie, Ei, Sahne, Senf und Paprika gründlich verkneten. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und zu 8 gleich großen Pflanzerl formen. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Pflanzerl bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 6 Minuten braten.

4 Den Apfel schälen, entkernen und grob raspeln, unter das Kraut mischen. Weinkraut (ohne Speck) mit den Pflanzerln anrichten. Dazu schmeckt Kartoffelpüree.



Der Präsidenten-Koch bittet zum Nachtisch

Süßes mit Trollinger aus Schloss Bellevue

Jan-Göran Barth sorgt dafür, dass es dem Bundespräsidenten und seinen Gästen schmeckt. Aber auch unsere Leser dürfen von seinen Künsten profitieren...

Früher hätte man sich als „Königlicher Hoflieferant“ bezeichnet. Heute können die Fellbacher Weingärtner zumindest angeben, dass sie den Keller des deutschen Bundespräsidenten mit einigen Weinen bestücken. Daran hat sich auch nichts durch den Wechsel im Amt geändert. Joachim Gauck und seine Staatsgäste bekommen schon mal Chardonnay oder die rote Cuvée Amandus aus Fellbacher Gemarkungen eingeschickt. Zuständig dafür ist der Küchenchef des Hauses. Jan-Göran Barth (34) ist bereits seit 2000 verantwortlich für die Kulinarik auf Schloss Bellevue. Der in Berlin-Köpenick Geborene wollte ursprünglich Fluggerätemechaniker werden, sattelte aber dann auf Rat der Eltern („weil ich zuhause immer gern brutzelte“) um auf Koch und machte ein Praktikum im Opernpalais Unter den Linden in Berlin. Bald erwarb er sich einige Meriten als „Berliner Jugendmeister“ und „Deutscher Jugendmeister“. Als er zur Bundeswehr kam, setzte man ihn bald im Offizierscasino als Küchenchef ein. Er revolutionierte das Angebot und verbannte Dosenware aus der Vorratskammer.

Es folgten drei Jahre Dienstzeit im Offiziersheim in Potsdam, ehe ihm bekannt wurde, dass das Bundespräsidialamt einen Koch sucht. Er bewarb sich und setzte sich gegen 50 Mitbewerber durch. Vor zwölf Jah-

ren (Johannes Rau war damals Staatsoberhaupt) stand das Kochen im Schloss Bellevue im Hintergrund. Aber Barth zeigte schnell auf, dass seine Küche zu mehr in der Lage war, als nur für einige Leute zu kochen, und dass es nicht notwendig ist, Catering ins Haus zu holen, wenn Hundertschaften zu bewirten sind.

Er setzt auf deutsche Produkte („wir brauchen keine Mangos aus Thailand und kein Lamm aus Neuseeland“) und hier natürlich auch auf deutschen Wein. „Wir haben aus jedem der 13 Anbaugebiete einige Vertreter im Keller.“ Dazu gehören die Klassiker Riesling und Spätburgunder. Aus Württemberg schätzt er vor allem Lemberger. Den Trollinger hält er für eine interessante, unterschätzte Sorte. Gern arbeitet er beim Kochen mit Wein. Und weil er ein unverkrampftes Verhältnis zum Brot-und-Butter-Wein der Württemberger hat, machte er sich Gedanken, wie man Trollinger auch in Traubenform einsetzen kann. Das Ergebnis, das er den Traubenlieferanten aus Fellbach zur Verfügung stellte, ist ein Trio: gebrannte Creme, Sorbet und Kuchen, alles mit Trollinger.

Zu- und für die Fotos aufbereitet hat alles ein Mitglied der Fellbacher Weingärtner, die Künstlerin
Monika Volzer-Hess.



Tipp

Trollinger-Trauben sind schwer zu bekommen. Aber es dürfen auch andere rote Sorten (Tafeltrauben) aus dem Handel sein. Einfach gründlich waschen, Stiele und Stängel entfernen (entrappen). Haut abziehen (funktioniert auch mit dem Kartoffelschäler), halbieren und entkernen. Dann auf ein Backpapier legen und im Herd bei etwa 70 °C 6–8 Stunden trocknen.

Kuchen

Zutaten:

- 180 g Butter
- 75 g Puderzucker
- ½ Vanilleschote
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g eingelegte Trollinger-Trauben
- 25 g Butter
- 75 g Puderzucker

Zubereitung:

- Butter mit Puderzucker und dem Mark der Vanilleschote schaumig schlagen
- Eier nach und nach unterarbeiten
- Mehl mit Backpulver mischen und unter die Buttermasse arbeiten
- eingelegte Trollinger-Trauben untermischen
- in ausgebutterte Backförmchen (4 cm x 5 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 15 Minuten backen
- Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen, mit einem Spritzbeutel auf die ausgekühlten Küchleindrücken und mit einem Gasbrenner leicht abflämmen

*Weinempfehlung:
Ein schon etwas reiferer
Trollinger, fruchtig, aber mit
dezentem Restsüße (halb-
trocken bzw. feinherb) oder
alternativ ein trockener
Trollinger-Sekt der Fellba-
cher Weingärtner.*

Gebrannte Creme

Zutaten:

600 ml Sahne
50 g Trollinger-Trauben, getrocknet
½ l Trollinger, feinherb
oder alternativ Trollinger-Traubensaft
6 Eigelb
50 g Zucker
75 g brauner Zucker
Sorbet:
200 g Trollinger-Trauben, getrocknet
50 g Glukose
100 g Zucker
400 ml Traubensaft, hell
1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

- einen Tag vor Zubereitung des Desserts getrocknete Trauben in ¼ l feinherbem Trollinger einweichen
- Sahne auf die Hälfte einkochen
- Trollinger und Zucker aufkochen, über die verrührten Eigelbe gießen und dabei mit einem Stabmixer alles gut aufarbeiten
- Sahne zufügen
- eingelegte Beeren in kleine, feuerfeste Förmchen verteilen und mit der „Trollinger-Sahne“ übergießen
- Förmchen in ein Wasserbad stellen und im Ofen bei 80–90 °C 1½ Stunden garen
- die Creme etwa 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen
- vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren

Wein-
empfehlung:
Etwas Edelsüßes soll es
sein, zum Beispiel ein
Spätburgunder-Weiß-
herbst-Eiswein.



Weinempfehlung:
Ein schwieriges
Kapitel bei allem, was
gefroren oder sehr kalt ist.
Unser Tipp: roter
Traubensaft vom
Portugieser.

Sorbet

Zubereitung:

- getrocknete Trollinger-Trauben mit Glukose, Zucker und Zitronensaft aufkochen, eine Stunde ziehen lassen
- durch ein Sieb passieren und in einer Eismaschine gefrieren; wer keine Eismaschine hat, kann auch die Tiefkühltruhe oder das Tiefkühlfach nutzen. Aber zwischendurch rühren, damit sich keine groben Eiskristalle bilden.



ENZIMMERN
KHEIM eG



Glühwein

UGIESER
ENEN GEWÄZEN

Original - Rezept

Glühwein
LEMBERGER MIT ACOLOM

TRINKFERTIG - NUR NOC



Glühwein



Einfach umblättern und Sie
haben die Qual der Wahl
beim Glühwein...



Passend zur kalten Jahreszeit

Saison für Glühwein

Jetzt kommt sie bald wieder, die Zeit, in der die Temperaturen fallen und wärmende Getränke gefragt sind. Der Glühwein hat dann Saison, vor allem, wenn Schnee fällt. Genießer machen um billigen Fusel einen weiten Bogen und vertrauen schmackhaften Produkten aus Württemberg.


Bisschen verrückt. Während dieser Bericht geschrieben wird, ist es draußen drückend heiß. Das Thermometer kletterte in diesen August-Tagen einige Male deutlich über 30 Grad. Schwimmbäder waren überfüllt, bei Fußballspielen bekamen selbst die Profis Trinkpausen. Und da soll man gelassen und ohne Schweißperlen auf der Stirn das Thema Glühwein behandeln?

Wenigstens ist keine Probe mehr notwendig. Die fand bereits letztes Jahr im Dezember statt, in einer Zeit, in der Glühwein Hochkonjunktur hat und in der wir auch Zugriff auf etliche Sorten und Varianten hatten. Rund 40 Millionen Liter trinken die Deutschen nach Schätzung des Bundesverbandes Wein und Spirituosen jedes Jahr, vorwiegend in der Adventszeit. Ein Großteil davon steht für wenig Geld in den Regalen der Discounter oder Supermärkte, wird auf Weihnachtsmärkten offeriert und meist aus sehr einfachen, billigen Auslandsweinen gewonnen. Mit viel Süße lässt sich dann minderwertige Qualität übertünchen. Bei solchen Produkten wäre es gut, wenn die Kopfschmerztablette gleich mitgeliefert würde...

Glühwein ist einer Rezeptur der alten Römer nachempfunden. Sie versetzten Wein oder Most mit Gewürzen. Kochbuchautor und Feinschmecker Marcus Gavius Apicius (um 25 v. Chr.–42 n. Chr.) beschrieb die Veredelung von Wein mit Zimt, Lorbeer, Nelken, Thymian und Koriander. Erhitzt wurde das Endprodukt nicht, man genoss es kalt. Heute sind auch Muskat, Anis und Kardamom mit im Spiel. Wer den fertigen Glühwein erhitzt, sollte darauf achten, dass die Temperatur nicht über 70 Grad steigt, da sonst Alkohol verdampft und die Gewürze sich im Geschmack nachteilig verändern.

Vor dem Genuss wird noch ein Schuss Orangensaft als Zugabe empfohlen.

Glühwein ist rechtlich definiert als aromatisiertes Getränk, welches ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein hergestellt und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 7 Vol.-%, maximal sind stattliche 14,5 Vol.-% zulässig. Glühwein enthält Sulfite, um Oxidation zu vermeiden. Die Höchstwerte sind ähnlich denen beim normalen Wein. In den letzten Jahren haben immer mehr Weinerzeuger dem – diplomatisch gesagt – nicht optimalen Image mit richtig gutem Glühwein entgegengewirkt. In Trier wird sogar seit 2008 eine „deutsche Glühwein-Königin“ im Rahmen des dortigen Weihnachtsmarktes gewählt. In Württemberg setzt man nicht auf weibliche Reize, dafür spielen klassische Rebsorten eine wichtige Rolle, um den Glühwein gut zu vermarkten. Selbst Spätburgunder, Lemberger und natürlich der Trollinger werden verwertet. Zugelassen für die Herstellung sind Würzkräuter und Gewürze, natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte sowie naturidentische Aromastoffe und -extrakte. Gesüßt werden kann mit Saccharose, Traubenmost, konzentriertem Traubenmost, Honig und Glukosesirup. Wasser, Trauben- oder Obstsaft, Farbstoffe sowie Alkohol sind verboten.

Auf der nächsten Seite finden Sie eine Auswahl von Glühweinen aus dem Ländle, alle verkostet vor knapp einem Jahr. Wir gehen davon aus, dass sich die Qualität nicht ändert. Schließlich haben alle Erzeuger bereits einige Erfahrung mit der Produktion. Die Preise sind durchgängig sehr maßvoll (knapp unter oder über 3 Euro für die 0,75- oder 1-Liter-Flasche). 



Glühwein im Überblick

Lemberger Glühwein

Muskat, Kräuter und Bitterschokolade im Duft; feine, stimmige Frucht, saftig und ausgewogen.

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen
Tel. 07135 980 30

Winzer Glühwein Portugieser

Intensive Frucht, ein Hauch Bitterschokolade im Duft, dazu asiatische Elemente; würzig, saftig und herzhaft im Mund.

Weingärtner Dürrenzimmern-Stockheim
Tel. 07135 951 50

Wengerter Glühwein Acolon

Duft nach Rum, Orangenmarmelade, Zitrus und Waldbeeren; saftig, herzhaft, fruchtbetont, in der Süße maßvoll.

Remstalkellerei, Weinstadt-Beutelsbach
Tel. 07151 690 80

Fürstenfass Glühwein

Feiner Duft nach Waldbeeren; saftig, schöne Fülle, ausgeprägte Frucht; wird auch zum Einlegen von Sauerbraten empfohlen.

Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt, Tel. 07946 911 00

Festtags-Glühwein

Beerige Aromen; sanfte Frucht, Geschmack von kandierten Früchten; rote Burgundersorten, Acolon und Dornfelder sind im Wesentlichen dabei.

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg
Tel. 07131 157 90

Glühwein

Duft nach Nelken, Zitrone, Apfelscheiben und Waldbeeren; schöne, ausgeprägte Frucht, aber in der Süße angenehm zurückhaltend.

Felsengartenkellerei Besigheim, HESSIGHEIM
Tel. 07143 816 00

Glühwein Fürstino

Zimt, Nelken und Beeren im Aroma; etwas zuckrige Süße, doch anregende Fülle im Mund, ausgewogen.

Winzer vom Weinsberger Tal, Löwenstein
Tel. 07130 46 12 00

Glühwein

Waldbeeren, Puderzucker und Zimt im Aroma; saftig, schlanke Struktur, merkliche, aber feine Süße; wird nach altem Rezept einer Fellbacherin erzeugt und meist offen verkauft.

Fellbacher Weingärtner
Tel. 0711 578 80 30

Mundelsheimer Glühwein

Waldbeeren im Aroma, dazu ein Hauch Nelke; saftig, schöne Frucht, angenehme Süße.

Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim/Lauffener Weingärtner
Tel. 07133 18 50

Winzer-Glühwein Lemberger mit Acolon

Tiefdunkel, reizvolle Aromatik mit Düften von Zimt, Nelken, Koriander; saftig, fein abgestimmte Süße; ist im Preis etwas höher angesiedelt (knapp unter 4 Euro), aber ist das auch locker wert. Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern
Tel. 07138 970 20

Glühwein vom Portugieser

Feiner Beerenduft; zarte Frucht mit einem Hauch Bitterschokolade, angenehme Süße, ausgewogene Fülle. Weinkultur Westlicher Stromberg – Weingärtner Oberderdingen
Tel. 07045 530

Süß, am süßesten...

Bei möglichen Geschmacksangaben heißt es umdenken. Extra trocken ist ein Glühwein, wenn er weniger als 30 g/l Restzucker hat – was kaum jemals vorkommt. Die weitere Reihung: trocken: unter 50 g/l Restzucker halbtrocken: 50 bis 90 g/l Restzucker lieblich: 90 bis 130 g/l Restzucker süß: über 130 g/l Restzucker

NEWS

ARTVINUM kürt Weine und Menschen

Schöner Erfolg für das Collegium Wirtemberg beim baden-württembergischen Weinwettbewerb ARTVINUM: In der Kategorie Weißwein belegte die Stuttgarter Genossenschaft mit einem 2011er Chardonnay den ersten Platz. Ebenfalls in der Spitzengruppe platzierten sich die Fellbacher Weingärtner, auch mit einem Chardonnay 2011. Bei den Rotweinen ging der Sieg nach Baden. Trotzdem freuten sich die Lauffener Weingärtner über einen Spitzenrang für einen 2008er Schwarzriesling.

In einer weiteren Kategorie wurden in Kooperation mit Tourismus-Marketing Baden-Württemberg Preise für Organisationen vergeben, die sich besonders um die Förderung des Weintourismus verdient gemacht hatten. Ein Preisträger waren die Weinerlebnisführer Württemberg, die seit 2009 Interessenten das Weinland sympathisch und unbeschwert näherbringen, dafür aber vorab eine intensive Ausbildung an der Staatlichen Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg hinter sich bringen müssen.



Foto: COLLEGIUM WIRTEMBERG

Nächste Fusion: Lauffen und Mundelsheim

Bei der ersten Abstimmung fehlten noch Stimmen, aber im zweiten Anlauf kam eine weitere Fusion in der württembergischen Genossenschaftsszene zum Abschluss. Die Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim schlüpfte unter das Dach der Lauffener Weingärtner. Sie wird aber weiter eigenständig unter dem Namen Käsbergkeller Mundelsheim auf dem Markt auftreten. Die Trauben werden wie bisher an beiden Standorten abgeliefert. Aber Abfüllung, Lagerung und Vertrieb erfolgen jetzt in Lauffen. Die Mundelsheimer, bisher eher regional aktiv, können künftig von der bundesweiten Distribution der Lauffener profitieren. Diese wurden bekannt mit Schwarzriesling und der Marke Katzenbeißer, künftig wird ihr Sortiment mit Trollinger und Riesling aus Mundelsheim verstärkt. Durch die Fusion, die keinen Personalabbau zur Folge haben soll, ist nun ein Betrieb mit 850 Hektar Rebfläche entstanden, die sich auf 1220 Mitglieder verteilen (90 davon im Vollerwerb). Das Verhältnis Rot zu Weiß beträgt 88:12 Prozent.

Aufgelöst

Auch das kommt vor in der Weinszene: Die für ihren in Möglingen bei der WZG ausgebauten hellroten Schiller bekannte Genossenschaft Unteres Jagsttal in Möckmühl, deren 24 aktive Mitglieder nur 11 Hektar bewirtschafteten, wurde 60 Jahre nach ihrer Gründung im Jahr 1952 aufgelöst. Einige der Wengerter sind bei der Genossenschaftskellerei Heilbronn untergekommen. Der Maifrost im vergangenen Jahr, der im Jagsttal hart zuschlug, war hier wohl der letzte Anstoß.

Schwäbische Typen im Weinbuch

Kathrin Haasis ist Journalistin und Weinkolumnistin bei der Stuttgarter Zeitung und kennt von daher die Württemberger Weinszene ausgezeichnet. Das lässt sie auch erkennen mit dem Buch „Württemberg Weinlese“, in dem sie „junge Wilde“, arrivierte Wengerter und auch eine Reihe von Genossenschaften flott und individuell auf eine sehr persönliche Art porträtiert. Die Reise führt zu Erzeugern aus Stuttgart und Umgebung. Ein besonderes Kapitel ist den Stuttgarter Besen gewidmet. Natürlich sind auch die Topgenossen aus Rothenberg und Uhlbach (Collegium Wirtemberg), die Bad Cannstatter Weingärtner, die Weinmanufaktur Untertürkheim und die Fellbacher Weingärtner vertreten. Sympathisch, dass Haasis einige kleine, kaum bekannte Genossenschaften (Rohracker, Hedelfingen) nicht ausspart.

Württemberg Weinlese, von Kathrin Haasis, mit Fotos von Martin Stolberg, 168 Seiten, Konrad Theiss Verlag, Stuttgart, 34,95 Euro.



Stäffele-Lauf in der Steillage

Die harte Arbeit in den Steillagen für Konsumenten begreifbar machen und zugleich diese denkmalschutzwürdigen Fluren erhalten, das ist eine hehre Aufgabe auch für Genossenschaftswengerter. Die Kooperative in Rosswag-Mühlhausen ist in solchen Fällen ideenreich. Geschäftsführer Bertram Haak hatte die Idee zu einem Stäffele-Lauf durch die Reben, rauf und runter, im Team mit jeweils fünf sportlich Ambitionierten, und das zwei und mehr Stunden lang. Die Weinberglandschaft wurde gewissermaßen in eine Arena umgewidmet. Rund 250 Läufer begaben sich unter den Anfeuerungsrufen von 2500 Fans auf die Strecke. Mit dabei war auch der ehemalige Polizeipräsident des Regierungsbezirks Stuttgart, Konrad Jelden (66), der aus Vaihingen stammt, mit „seinem“ Revier als Schlussläufer unterwegs war und sich daran erinnerte, wie er 1955 als Bub erstmals mit seinem Großvater die Rosswager Steillage hochkletterte. Der Effekt für die Genossenschaft: Viele Läufer und Gäste entwickelten Verständnis für die Bemühungen, die Extrem-Fluren zu erhalten, und staunten sogar über die dennoch maßvollen Weinpreise. Und nebenbei konnte Haak noch der Enztalbank in einem speziellen Arrangement mit Wein im Gegengeschäft einige tausend Euro für die Steillagen-Renovierung abluchsen.



Secco ohne Alkohol

Wo ist der dazugehörige Obstkuchen? Das ist der erste Eindruck beim Schnuppern am neuen „S ohne“, einem roten Secco von der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim. Er duftet nach Brombeeren und Erdbeeren, prickelt herzhaft und sorgt auch auf der Zunge für viel Geschmack – und das alles ohne Alkohol. Der Restzucker von 61,9 g/l ist auf der Zunge eher unauffällig. Das Getränk macht schon als Begleiter zum Frühstück Spaß.

Preis 5,90. Infos: www.wg-duerrenzimmern.de





Trollinger im Wettbewerb

Gut dabei waren die Winzer aus dem Weinsberger Tal oder im Detail die Weingärtner Willsbach beim für alle Erzeuger offenen Trollinger-Wettbewerb des Vereins Württemberger Weingüter. In der Kategorie „Original“ (Ausbau im Stahltank, mit etwas Frucht) landete „Der Trollinger“ 2011 aus Willsbach auf dem zweiten Platz. Es ist ein Wein aus der Serie der „Trollinger-Eva’s“. Sieben Damen und drei Beraterinnen produzieren seit 2007 spezielle Weine, die schon einige Male Erfolge einheimsten.

Eine Beteiligte ist Heidrun Hohl aus Willsbach, Gattin des Württemberger Weinbaupräsidenten Hermann Hohl. Sie bekam die Auszeichnung von einem prominenten Bundestagsabgeordneten überreicht. Eberhard Gienger (61) war einst ein Weltklassesportler und berühmt für seinen „Gienger-Salto“. Er war unter anderem 1974 Weltmeister am Reck, errang Bronze bei den Olympischen Spielen 1976 und war 1978 WM-Vierter im Mehrkampf. Für den Wahlkreis Neckar-Zaber zog er 2002 für die CDU in den Bundestag ein. In Bad Dürkheim verlieh man ihm vor einigen Jahren den Ehrenorden „Goldener Winzer“.

„Ich trinke als gebürtiger Hohenloher natürlich gern Wein“, plauderte Gienger bei der Siegerehrung in Heilbronn aus dem Nähkästchen. Aufmerksam registriert er, ob in Berlin im Haus der baden-württembergischen Landesvertretung auch Wein aus beiden Gebieten serviert wird. Er selbst schätzt edelsüße Weine, mag Riesling und Weißburgunder, hat einige hundert Flaschen Vorrat im Keller und genoss Wein sogar in seiner aktiven Sportlaufbahn („ein Schoppen half vor dem Wettkampftag gut beim Einschlafen“). Außerdem hat Gienger eine gute Meinung über den Trollinger. „Von unverbesserlichen Biertrinkern unter den Bundestagskollegen gibt es da gelegentlich Anfeindungen. Aber ich verteidige diese sympathische Sorte.“



„Wein-Eva“ Heidrun Hohl wurde vom einstigen Turnstar Eberhard Gienger zum Erfolg beglückwünscht – ohne Salto.

Stolzer Erfolg für Lauffen

Dass die Lauffener Weingärtner gut sind, ist bekannt. Dass sie aber so gut sind, hat sie wohl selbst überrascht! Beim Genossenschafts-Cup, den das Magazin VINUM seit einigen Jahren nach sportlichen Kriterien auslobt, triumphierten die Wengerter vom Neckar nach Vorrunde und Zwischenrunde, in der sie es schon mit harter Konkurrenz zu tun hatten, im Finale der sieben besten deutschen Kooperativen mit deutlichem Notenvorsprung.

Ursprünglich waren 56 Betriebe an den Start gegangen, darunter alles, was Rang und Namen in der deutschen Genossenschaftsszene hat. Einige der Favoriten kamen nicht weit, sie mussten bereits in der K.-o.-Runde einem besseren Gegner Tribut zollen. Lauffen marschierte dagegen souverän durch. Die Katzenbeißer-WG (nach der für den Betrieb besonders bedeutenden Lage) spielte, um in der Sportsprache zu bleiben, mutig auf Angriff und setzte dabei auf die Jugend. Drei Weine der Serie „Vinitiative“ sind ein Produkt junger Weingärtner. Darunter befand sich eine besondere Überraschung, nämlich ein Wein der Sorte Schwarzriesling, die eigentlich bei Kennern nicht unbedingt ein hohes Ansehen genießt. Aber für den 2009er aus Lauffen gab es von der Jury durchgängig hohe Noten.

Der Vorstandsvorsitzende Ulrich Maile, der wie die anderen Genossenschaftsvertreter bei der öffentlichen Schlussrunde im Restaurant „Lamm“ in Remshalden-Hebsack dabei war, strahlte nach der Verkündung des Resultats: „Das ist wie der Gewinn der Champions League im Fußball.“ Vielleicht sollten die Lauffener hier nächstes Jahr den FC Bayern München vertreten – oder zumindest mit Schwarzriesling dopen...

Großes Gewächs aus Fellbach

Dürfen die das überhaupt? Die Frage lag auf der Hand, als die Fellbacher Weingärtner vor kurzem einen 2009er Lemberger Fellbacher Lämmeler, deklariert als „Großes Gewächs“, vorstellten. Die Antwort: Sie dürfen. Denn die Bezeichnung ist nicht, wie mancher denkt, ausschließlich für den Verband der Prädikatsweingüter (VDP) und seine Mitglieder reserviert. Der Verband hat lediglich die Marke „VDP Großes Gewächs“ für sich geschützt. An der Mosel wird beim Verein Bernkasteler Ring ebenfalls schon seit einigen Jahren dieser Begriff genutzt, ebenso von einer badischen Genossenschaft und einigen Weingütern.

Nicht überall sind Große Gewächse automatisch bedeutende Weine. Zwar gibt es bestimmte Kriterien (Mindestmostgewichte, Erntebegrenzung, Handlese), aber gelegentlich sind die sensorischen, vereinsinternen Prüfungen zu lax. Und wenn sich Betriebe selbst das „GG“ verleihen, ist ebenfalls kaum Strenge angesagt. Anders bei den Fellbachern. Der Lemberger aus einem Filetstück der Lage Lämmeler hält locker mit den Großen Gewächsen des VDP Württemberg mit. Er durfte besonders lang reifen und hat dadurch viel geschmacklichen Tiefgang bekommen. Mit 25 Euro signalisiert er auch im Preis, dass er etwas Besonderes ist.

Edel-Trio aus Dürrenzimmern

Mit einem neuen Edel-Trio wartet die Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim auf. Zielgruppe von „Exclusiv“ sind anspruchsvolle Weingenießer, die auch bereit sind, für eine solche Flasche um 10 Euro auszugeben. Die Kollektion besteht aus einem fein nach Beeren duftenden, würzig-feurigen 2009er Lemberger, der auf Gipskeuper gewachsen ist, sowie einem nach Zitrus duftenden, knackigen, mineralischen 2011er Riesling und einem Sauvignon Blanc aus dem gleichen Jahrgang, der diskret nach Paprika duftet und mit viel Würze über die Zunge gleitet. Infos unter: www.wg-duerrenzimmern.de

Trollinger aus Ludwigsburg

Gewachsen ist er in der Steillage Ludwigsburger Neckarhölde. Geerntet wurden die Trollinger-Trauben für den Inhalt von 9000 Flaschen von einem Dutzend Weingärtnern, die Mitglied der Weingärtner Marbach sind. Kelterung und Ausbau nahm die Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen vor, deren Chef-Önologe Edmund Diesler gemeinsam mit Friedrich Hammer, dem Chef der Marbacher Genossenschaft, dieses spezielle Projekt namens „Eberhard Ludwig“ kreiert hatte.

Der Name steht für den Gründer der Stadt Ludwigsburg, den zehnten Herzog von Württemberg (1676–1733). Mit dem Wein soll deutlich gemacht werden, dass sich auf Ludwigsburger Gemarkungen immerhin 46 Hektar Reben befinden, die meisten in terrassierten Steillagen. Die Marbacher Genossen haben hier einen Anteil von über 40 Prozent.

Dem 2011er Trollinger gingen zwei Jahre Probelauf voraus. Dann sah Diesler nach einem idealen Jahr für die Sorte mit langer Reifezeit den Zeitpunkt für den Wein gekommen. Er ist trocken ausgebaut, in der Säure zurückhaltend, mit etwas Fruchtzucker, im Alkoholgehalt mittelgewichtig (12,4 Vol.-%). Trinken sollte man den relativ hellen, saftigen und süffigen „Trolli“ kühl. Preis 5,50 Euro. Infos: www.wg-marbach.de. Premierengäste waren (von links) Edmund Diesler, Weinkönigin Petra Hammer, Marion Bäuerle und Friedrich Hammer von der Marbacher Genossenschaft.



Foto: Werner Kühne, Corinna Jacobs



Originelle Idee: Wein-Lese-Weg

Die Tourismus-Gemeinschaft Marbach-Bottwartal verschrieb sich der Literatur und dem Wein. Auf einem 35 Kilometer langen Teilstück des Württemberger Weinwanderweges zwischen Benningen am Neckar und Beilstein machen 15 literarische Tafeln die Strecke zum „Wein-Lese-Weg“. Stationen sind unter anderem die Schillerstadt Marbach, Steinheim, Großbottwar und Oberstenfeld.

Zu lesen sind Originaltexte von und über namhafte Autoren wie Eduard Mörike, Ludwig Uhland, Thaddäus Troll, Rainer Maria Rilke und Otilie Wildermuth. Wanderer und Spaziergänger werden bei der „Lesung“ gut unterhalten. Zur Orientierung gibt es einen faltplan mit Streckenverlauf und den Standorten der Tafeln sowie weiteren Informationen. Er kann angefordert werden bei der Tourismusgemeinschaft in Marbach unter Tel. 07144 10 22 50 oder per Mail: info@marbach-bottwartal.de

JETZT WECHSELN!

Der beste
Musikmix
aus 4 Jahrzehnten



NEU Mehr Abwechslung

70er | 80er | 90er | Aktuelle

Jetzt wechseln und Wechselprämie sichern!

Schalten Sie um! Ab sofort gibt's nur noch echte Vielfalt im besten Musikmix aus 4 Jahrzehnten – nur beim neuen Radio Ton: Noch mehr Abwechslung, 24 Stunden kein Song doppelt und mit mehr Spaß am Morgen bei „LENNERT & CO – die Morgenshow“! **Warum wechseln Sie zu Radio Ton?** Anrufen unter 0800 / 50 65 005 (kostenlos) und Radio Ton Wechselprämie sichern!

 Werden Sie Fan:
www.facebook.com/RadioTon
www.radioton.de



Wo nicht nur der Württemberger zecht Im Besen genesen

Man nennt sie Besen, Beizle oder auch Boizle. Einige der gemütlichen Stuben in Württemberg heißen sogar so. Sie sind familiär geführt. Der selbst geerntete Wein wird so lange ausgeschenkt, bis er ratzeputz getrunken ist. Da wird von der Mutter, vom Vater oder der Tochter des Hauses in der Wohnstube Fasswein offeriert – Trollinger meist oder Riesling, und die Späße, die über die blanken Holztische hin- und herfliegen, sind so kernig wie der Inhalt der Gläser. Es geht hier vor allem um das Gemeinschaftserlebnis.

Diese Tische, an denen kalte regionale Spezialitäten in großen Portionen verzehrt werden, nannte ein Kenner einmal „die Feierabendfestungen der Schwaben“, Bastionen der ungeschminkten Rede, wenn sich die Zungen erst einmal gelockert haben.

Der Tübinger Dichter Ludwig Uhland (1787-1862) gab seinen Landsleuten eine Verhaltensmaßregel für solch Orte mit auf den Weg:

„Wo ja, bei gutem alten Wein/der Württemberger zecht,

da soll der erste Trinkspruch sein:/Das gute alte Recht.“ Damit erinnert er an den Tübingen Vertrag von 1514, der nach der britischen Magna Charta die erste europäische Verfassung darstellte. Seither durften die Herzöge keinen Krieg mehr ohne Zustimmung der Landstände erklären. Seither sind die Stammtische Orte der Meinungsfreiheit. Beim dabei ausgeschenkten Wein zählen weniger Eleganz und Aromafülle, als vielmehr Inspiration und Verlässlichkeit. Jeder der Hocker kennt sein persönliches Quantum, seien es vier oder sechs Viertel, die er nach Landesbrauch „auf einem Arschbacken“ wegtrinkt. Er weiß: mehr wäre vom Übel. Würde er den durchscheinenden Trollinger durch schwarzrote Alkoholbomben aus dem Piemont, Australien oder Spanien ersetzen, dann drohte schnell ein schwerer „Balla“, ein Granatenrausch. Man ist eben geeicht auf sein „Gewohntes“.

Niemand muss fließend Schwäbisch sprechen, um in solchen Stätten der Gastlichkeit willkommen zu sein.



Qualitäts-Besen

Die Besen sind eine liebenswerte Einrichtung, die aber im Wandel begriffen ist. Zwar gibt es noch etliche rustikale Stätten, aber immer mehr Wengerter gehen mit der Zeit. Sie wissen, dass die Qualität gut sein muss, wenn die Gäste wiederkommen sollen. Die Henkelgläser gehören in durchaus geschmackvoll eingerichteten Stuben der Vergangenheit an. Und bei den Gerichten, die aufgetischt werden, geht man oft mit der Jahreszeit und spart dabei zum Beispiel Spargel nicht aus. Das Weininstitut Württemberg begann vor einigen Jahren mit der Zertifizierung von Besen nach bestimmten Qualitätskriterien. Immer mehr sind dabei, der Ehrgeiz ist auf breiter Front erwacht. Infos unter www.weininstitut-wuerttemberg.de (Veranstaltungen)..

Aber ein paar Voraussetzungen sind wichtig. Erstens: Man sollte nicht ungefragt den heiligen Stammtisch besetzen, das wäre ein Sakrileg. Zweitens: Man sollte zuhören können und von der Küche nichts Unmögliches verlangen – zum Beispiel Gänseleber oder Sushi. Und drittens: Man sollte die Namen der Weinlagen mit Respekt und nicht mit Spott bedenken, ob es nun um das Meimsheimer Katzenöhrle geht oder um das Stettener Pulvermächer, um den Heuholzer Dachsteiger, den Mundelsheimer Rozenberg oder um das Cannstatter Zuckerle, das seinem Namen zum Trotz meist herb daher kommt. Andernfalls wird aus dem Gast rasch ein „rechter Bachel“. Das ist jemand, der dem Weingott Bacchus nicht die nötige Achtung erweist und sich durch unkontrolliertes Schlucken und unziemliches Reden zum Narren macht, zum Depp. Oder zum „Zertierer“, was aus dem Lateinischen stammt und Streithammel bedeutet. Bescheidene Erwartungen setzte der Dichter und „Vortragskünstler“ Joachim Ringelnatz auf die schwäbische Weinseligkeit. Als er Ende der zwanziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts im Stuttgarter Friedrichsbautheater gastierte, äußerte er sich eher abschätzig: „Ich kam von Düsseldorf, dort sah ich Radschläger, ich kam nach Stuttgart, dort trank ich Steinhäger,

denn mit dem schwäbischen Wein scheint mir nicht allzu viel los zu sein“.

Doch bald fand er Gefallen an den lokalen Wein- und Bäckerstübchen, aber das dortige Publikum nicht gleich an ihm:

„Setzte mich so ganz bescheiden hin,
und vergaß auch nicht, sehr laut zu grüßen.
Dennoch ließen Blicke mich leicht büßen,
dass ich kein Stuttgarter bin.“

Mit der Zeit gewöhnte man sich aneinander. Später trank Ringelnatz auf der Bühne immer erst ein Gläschen Württemberger, ehe er loslegte – und nahm später sogar als Souvenir ein paar Flaschen mit nach Hause.

Anton Hunger

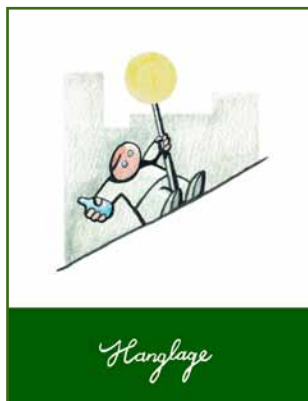


Der Autor ist 1948 geboren, war zunächst gelernter Schriftsetzer, studierte dann Volkswirtschaft und wurde zum leidenschaftlichen Journalisten, unter anderem bei der „Stuttgarter Zeitung“. Von 1992 bis 2009 war er Kommunikationschef bei Porsche in Stuttgart. Er ist Herausgeber mehrerer Bücher. Zuletzt legte der Feinschmecker die muntere „Gebrauchsanweisung für Schwaben“ (Piper Verlag) vor, aus der unser Beitrag auszugsweise entnommen wurde.

VORTEIL HANGLAGE

So stellt sich unser Wiener Zeichner Helmut Pokornig eine Hanglage vor – mit einem Genießer, der offenbar einen Hang zum Wein hat... Dass Wein in der Ebene nicht unbedingt so gut gedeiht wie am Hang oder in einer Steillage, wussten schon die alten Römer, die feststellten: „Bacchus amat colles“ (Bacchus liebt die Hügel). Württembergs Weinbau spielt sich vorwiegend auf Hanglagen und auf terrassierten Steillagen ab. Die Sonnenbestrahlung ist hier intensiver als in Flachlagen; außerdem ist die Sonneneindauer etwas länger. Meist sind Hanglagen auch frostsicherer, nur bei dem extremen Spätfrost Anfang Mai 2011 blieben auch solche Fluren nicht verschont. Ansonsten fließt die Kaltluft in tiefere Bereiche ab. Ein Nachteil der Hanglagen ist die schwierigere Bewirtschaftung, die gleichzeitig einen höheren Kostenaufwand bedeutet. Die guten Bedingungen für die Reben führen meist zu einer ausgezeichneten Qualität – was die notwendig etwas höheren Preise für die hier gewonnenen Weine verschmerzbar machen sollte.

Bei einer Neigung von rund 20 bis 30 Prozent spricht man von einer Hanglage, hier ist noch Teilmechanisierung möglich, selbst ein Vollernter kann in den Reben bewegt werden. Schwieriger wird es dann schon in einer mittleren Hanglage (31 bis 40 Prozent) oder in einer starken Hanglage (bis 50 Prozent), die man aber schon zu den Steillagen rechnen kann.



VORSCHAU

Diese Themen haben wir für die Mitte März erscheinende Nummer 1/2013 vorgesehen.

- Petra geht aus – diesmal ins „Badhotel Stauferland“ in Bad Boll
- Im Dialog: Weinexpertinnen unter sich
- Alt-Nationalspieler Rolf Geiger (78) mag immer noch Trollinger
- Zur Lage: Im Zweifel ein Lemberger vom Brackensteiner Zweifelberg
- Termine, Termine: Im Frühjahr erwachen nicht nur die Reben
- Wein im Test: Alte und neue Neuzüchtungen
- Besuch in Hamburg: Was Nordlichter über Württemberger Wein denken
- Rezepte: Heilig's Bleche – was neben Fisch und Fleisch alles auf das Backblech passt

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



Foto: Simone Mathias

Impressum

Württemberg

HERAUSGEBER

Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG
Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen
Tel. 07141 244 60
Fax 07141 24 46 20
info@wwg.de, www.wwg.de
www.wineinmoderation.eu
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte und verantwortlich für den Inhalt)

VERLAG UND PRESSESTELLE

Intervinum AG
Thurgauerstrasse 66
Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 05

VINUM, Otto-Raggenbass-Straße 1
D-78462 Konstanz
Tel. 075311 328 23
Fax 075311 328 13
info@vinum.de, www.vinum.de
Nicola Montemarano, Verlagsleiter
nicola.montemarano@vinum.ch

REDAKTION

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

MITARBEITER DIESER AUSGABE

Text: Andreas Braun, Stuttgart
Sonja Henning, Ludwigsburg
Eva Herschmann, Fellbach
Anton Hunger, Starnberg
Petra Klein, Stuttgart
Sigrid Krügel, Weinstadt
Andreas Seidl, Nürnberg
Marlisa Szwillus, München

Fotos: Faber & Partner, Düsseldorf
Felsengartenkellerei Besigheim
Eva Herschmann, Fellbach
Corinna Jacobs, Marbach
Jana Kay, Mainz
Werner Kuhnle, Freiberg
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach
Weingärtnergenossenschaft Rosswag-Mühlhausen
Stuttgart Marketing GmbH
Catherine Tenger, Zürich

GESTALTUNG UND LAYOUT

Johanna Pietrek

PRODUKTION UND VERTRIEB

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

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



**Die
größten Hits
aller Zeiten.**



SWR1
EINS GEHÖRT GEHÖRT.

SWR1 – das erfolgreiche Programm für Ihre Hörfunkwerbung. Weitere Informationen unter
Tel. 0711 - 929 12951, www.swrmediaservices.de oder mailen Sie uns: werbung@swr.de.

„Besser
geht
immer.“

Jetzt von unserer
einzigartigen
genossenschaftlichen
Beratung profitieren!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Nur wer täglich an sich arbeitet, kann Großes erreichen. Gut, wenn man sich dabei auf einen starken Partner verlassen kann: Wir helfen Ihnen, Ihren ganz persönlichen Antrieb zu verwirklichen und Ihre Ziele zu erreichen. Wie Sie von unserer genossenschaftlichen Beratung profitieren können, erfahren Sie bei Ihrer Volksbank Raiffeisenbank und unter www.vr.de

**Volksbanken
Raiffeisenbanken** 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der Genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

 **DZ BANK**
Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank,
Frankfurt am Main

 **DZ PRIVATBANK**
DZ PRIVATBANK

 **Bausparkasse
Schwäbisch Hall**

 **DG
HYP** Deutsche
Genossenschafts-
Hypothekenbank

 **eOsy
Credit**
Ein Produkt der
TeamBank

 **FIDUCIA**
Ihr IT-Partner
FIDUCIA IT

 **Münchener
Hypothekenbank**

 **R+V**
Versicherung

 **SDK**
Süddeutsche
Krankenversicherung

 **Union
Investment**

 **VR LEASING**
VR LEASING