

Ausgabe 3

Oktober bis Dezember 2020



Wein Heimat

WEINKULTURMAGAZIN WÜRTTEMBERG

www.weinheimat-wuerttemberg.de

#Herbst

WO WEIN UND HONIG FLIESSEN

#weinsüden


FOLGEN SIE DEM
WEINSÜDEN UNTER
DEM HASHTAG:
#weinsüden

Ich liebe Württemberg, weil ...

es dort, wo Hölderlin das Auto erfand, nun wirklich nicht schlecht sein kann. Außerdem steht der VfB mittlerweile auch im Zenit. Was will man mehr?! Als nordbadischer Westfranke bin ich auch überall anpassungsfähig. Und in Württemberg kann man das Leben einfach genießen. Ich selbst bin ja Wirkungsgenießer und Schauspieler, ich kann bei einem guten Essen, bei einem schnuckeligen Viertele auch mal zwischendurch heimlich ein Bier an der Tanke wegzischen. Bei Wein habe ich aber klare Vorstellungen: weiß. Natürlich gibt es auch tolle Rote aus Württemberg. Mein Getränk muss aber kalt und weiß sein. Bei vielen Anlässen versuchen wir das mit der Temperatur der fehlgeleiteten Weinkenner-Mafia immer wieder klarzumachen. Eine trockene weiße Traube, schön gekühlt, ist zumindest für mich der Höhepunkt des Luxus. Auf Ihr Wohl!

Ihr
Rolf Miller
Deutscher Kabarettist

Abo - kostenlos!

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

Inhalt



06 **Insider - News und Infos**

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

12 **Maultaschen, Spätzle und jede Menge Glücksgefühle**

20 **Für Sie verkostet: beste Weine aus edlen Fässern**

27 **Des Rätsels Lösung**

30 **Württemberg - ein Wintermärchen**

38 **Gourmet-Interview: Jörg Sackmann**

42 **Genossen: Mirko Semmler-Lins**

45 **Veranstaltungen und Termine**

48 **Württembergiger Typen: Adalbert Brian**

49 **Gewinnspiel**

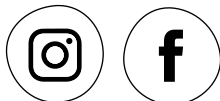
50 **Weintipps: Glühwein**



Jetzt auch
als Blog.



Die «WeinHeimat»-Social-
Media-Kanäle:



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

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

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


TITELBILD Daniel Schneider

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



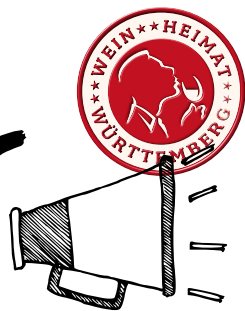
Veranstaltungstipps, Neuheiten aus den Genossenschaften, Tipps zum Wein-Lifestyle und unterhaltsame Do-it-yourself-Videos machen den neuen Wein Heimat Blog zu einer tagesaktuellen Vertiefung und Erweiterung des Magazins.

 /WuerttembergerWein

 /weinheimatwuerttemberg

blog.weinheimat-wuerttemberg.de

Insider



Der Corona-Krise zum Trotz: Bei unseren Winzergenossenschaften tut sich vieles. Einige Genossenschaften fahren wieder Veranstaltungen hoch, freilich unter strengen Sicherheitsvorschriften. Andere setzen auf Weinproben im Internet, die dazugehörigen Pakete können (oft kostenlos) online bestellt werden. Neue Produkte kommen auf den Markt; einige Genossenschaften konnten auch bedeutende Preise erringen. Hier News aus den vergangenen Wochen - enjoy!

Mobil sein



Reisen mit dem Wohnmobil boomt in Corona-Zeiten. Die Heuchelberger Weingärtner reagieren: Auf ihrem großzügigen Gelände finden bis zu 20 Caravans Platz. Frisch- und Abwasser sowie Strom sind bei einem Übernachtungspreis von 8 Euro inklusive. Wer die Gast-Vignette aus dem Winzeratlas vorweist, übernachtet einmal kostenlos. Das gilt auch für Weinfreunde, die in der Vinothek einkaufen. In der Nähe befinden sich gute örtliche Gastronomiebetriebe und Einkaufsmöglichkeiten sowie der Stadtbahnanschluss. Der beliebte Erlebnispark Tripsdrill ist nur 17 Kilometer entfernt. www.heuchelberg.de



Fellbacher Nixle

Mit dem Nixle (5,46 Euro) haben die Fellbacher Weingärtner einen neuen Secco vorgelegt - und zwar einen Secco ohne Alkohol. Das Nixle präsentiert sich wunderbar prickelnd und begeistert mit toller Aromenvielfalt. Diese reicht von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Maracuja über eine feine Muskatnussnote bis hin zu frischen Nuancen wie Minze und Zitronenmelisse. Mit seiner animierenden Art ist der alkoholfreie Secco der ideale Begleiter zu vielen Anlässen. Denn: «Der isch nedd ohne.»

www.fellbacher-weine.de

Einfach mal Königin sein



Der Heuchelberg Weingärtner «Today my name is QUEEN» hat ein Geschwisterchen bekommen. Zu den roségoldfarbenen Flaschen mit rotem Perlwein gesellt sich nun in vornehm mattedem Weiß «Today my name is QUEEN - white». Passend zur samtigen Haptik der Flasche ein sinnlich prickelnder weißer Perlwein, sehr elegant mit feinsten Perlage und wundervoll exotischer Aromatik. Ob rot oder weiß - beide vermitteln ein Lebensgefühl, das Frauen zum Strahlen bringt. Die weiße Queen ist wie die rote in den Größen 0,75 l und 0,375 l zu haben. www.heuchelberg.de

Winterwein-Paket

Lust auf eine kräftige Cuvée mit Lemberger aus dem Holzfass, Portugieser, Merlot und einem Hauch Cabernet? Die neue Ritter-Cuvée aus Sternenfels verspricht feinen Duft nach Kirschen, Cassis und Vanille sowie kräftig-würziges Aroma von Karamell und Heidelbeeren. Rund um die Novität haben die Weingärtner ein Winterwein-Paket geschnürt - mit Trollinger trocken, Portugieser, Acolon im Eichfass gereift, Lemberger Edition trocken im Eichfass gereift sowie Portugieser Alte Rebe trocken. Das Paket gibt es für 37,00 Euro inklusive Versandkosten unter info@wg-sternenfels.de oder Telefon 07045/9843986 - zugreifen!

www.sternenfels.de



Neues Team in Heilbronn



Es lebe der Trollinger!

Die Leserinnen und Leser der «Weinheimat Württemberg» haben entschieden: Das Motiv «Bilderbuchtrollinger» von Friedrich Rau ist Foto des Jahres. Wir gratulieren dem Nebenerwerbsweingärtner und Genossen der gleichnamigen Kellerei aus dem Remstal!



Erfolg beim Geno-Cup

Kellermeister Kurt Freudenthaler vom Weinkonvent Dürrenzimmern hat gut lachen. Der Weinkonvent überzeugte beim Geno-Cup 2020 des Schweizer Fachmagazins VINUM: Platz 1 in Württemberg und Platz 2 deutschlandweit. An dem alle zwei Jahre ausgetragenen internationalen Contest nahmen 52 Genossenschaften teil. Sechs Mal war Südtirol unter den ersten 20, dahinter Württemberg mit fünf Platzierungen: neben dem Weinkonvent Dürrenzimmern die Weingärtner Cleebronn-Güglingen (Platz 7) sowie auf weiteren Plätzen unter den ersten 20 das Collegium Wirtemberg, die Weingärtner Stromberg-Zabergäu und die Genossenschaftskellerei Heilbronn. Gratulation!

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Die Geschäftsleitung der WG Heilbronn liegt in neuen Händen. Justin Kircher hat seine Ausbildung zum Weinbautechniker an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg absolviert und ist seit 2010 Vorstandsvorsitzender der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Daniel Drautz absolvierte ein duales Studium an der DHBW in Heilbronn im Bereich Food Management und war hauptverantwortlich für den Auftritt der Genossenschaftskellerei während der Bundesgartenschau 2019. Geschäftsführer Rainer Weber ist seit 2012 in der Genossenschaftskellerei tätig - bis 2020 als Vertriebsleiter National. Wir wünschen dem Team viel Erfolg und alles Gute! www.wg-heilbronn.de

#pinnwand #neuheiten



Gold für Eiswein

Beim Wettbewerb Concours International de Lyon haben die Markelsheimer Winzer mit ihrem Propstberg Silvaner Eiswein eine Goldmedaille errungen – Glückwunsch! Im Rahmen des Bier-, Wein- und Spirituosenwettbewerbs wurden 7740 Proben aus 41 Ländern verkostet. Ob als Dessertwein zum Abschluss eines Menüs oder als besonderer Tropfen einfach mal so: Mit dem intensiven Aroma nach reifen Äpfeln und Honig verwöhnt der Gold-Wein den Gaumen (24,95 Euro).

www.markelsheimer-wein.de

Wir für Stuttgart



«Tu so viel Gutes, wie du kannst, und mache so wenig Gerede wie nur möglich darüber.» (Charles Dickens, 1812-1870.) An diesen Leitsatz will sich die Weinmanufaktur Untertürkheim halten, ihre Kunden aber trotzdem wissen lassen: Mit einem Teil aus dem Jahreserlös der Weine Riesling ** trocken (10,07 Euro) und Spätburgunder ** trocken (10,65 Euro) unterstützt die Weinmanufaktur in diesem Jahr das Kinderweihnachtsfest des Vereins Helfende Hände in Stuttgart. Für bedürftige Kinder und deren Eltern wird ein Nachmittag organisiert, bei dem Spiel, Spaß, Freude und ganz viele Geschenke im Vordergrund stehen. www.weinmanufaktur.de



Hoheiten verlängern Amtszeit

Die Württemberger Weinkönigin Tamara Elbl (Mitte) und ihre Prinzessinnen Henrike Heinicke (rechts) und Franziska Pfizenmayer regieren auch im Jahr 2021 über das Weinbaugebiet. Seit Wochen agieren die Hoheiten aus dem Homeoffice, unterstützen Württembergs Winzer bei Onlineverkostungen und anderen digitalen Formaten. Und in Hohenlohe heißt es «Marleen & Mathea 2.0 - Kronentausch»: Die bisherige Hohenloher Weinkönigin, Mathea Weinstock, hat ihre Krone an die bisherige Prinzessin, Marleen Häfele, weitergereicht. Beide bleiben im Amt. Gute Idee!



Weinpavillon am Neckar

Der einfache, geradlinige Bau aus Holz schmiegt sich unauffällig und harmonisch an die Neckarbühne an. Im neuen Heilbronner Weinpavillon wird das Weinsortiment der 14 Wein-Villa-Betriebe und der Genossenschaftskellerei Heilbronn ausgeschenkt. An einzelnen Tagen präsentieren auch die regionalen Jungwinzer Wein.Im.Puls ihre Weine. Gastronomisch verwöhnt Wein-Villa-Küchenchef Jürgen Sawall mit schwäbischen Tapas wie zum Beispiel Wengerter-Fladen, frischen Aufstrichen oder Vesperbrettel. Geöffnet ist «bis in den Herbst». Geplante Wiedereröffnung am 17. April 2021 - schon mal vormerken! www.wg-heilbronn.de

#weinheimatwürttemberg



Ganz nüchtern betrachtet: ein Top-Angebot

«Denkmal ewiger Liebe»

Vor 200 Jahren wurde der Grundstein für die Grabkapelle auf dem Rotenberg oberhalb von Stuttgart gelegt. König Wilhelm I. von Württemberg hat sie als Mausoleum für seine geliebte Frau Katharina bauen lassen. Zu diesem runden Geburtstag stellen Michael Hörmann, Geschäftsführer der Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg, und Martin Kurrle, Geschäftsführer des Collegiums Württemberg, zwei Festtagscuvées vor, und zwar als limitierte Sonderedition mit dem beziehungsreichen Namen «Denkmal ewiger Liebe». Die Etiketten der zwei Weine in Rot (Jahrgang 2016, Merlot und Lemberger) und in Weiß (Jahrgang 2019, Riesling und Grauburgunder), jeweils trocken ausgebaut, sind besonders edel gestaltet. Der Preis beträgt jeweils 13,16 Euro.

www.collegium-wirtemberg.de



Cleebronn-Güglingen erfolgreich

Auf diesen Erfolg können Vorstand Thomas Beyl, Kellermeister Andreas Reichert und Geschäftsführer Axel Gerst anstoßen: Die Weingärtner Cleebronn-Güglingen haben beim «Leistungstest Deutsche Winzergenossenschaften» 2020 des Meininger-Verlages den dritten Platz belegt. Der Wettbewerb ist, wenn man so will, die inoffizielle deutsche Meisterschaft der Winzergenossenschaften. Hier trifft sich alljährlich die deutsche Elite unter diesen. Die Weingärtner Cleebronn-Güglingen sind seit Jahren bei diesem Wettbewerb auf Spitzenpositionen platziert. Glückwunsch!

www.cleebronner-winzer.de



- Detaillierte Empfehlungen: Über 11100 deutsche Weine von knapp 1000 Weinproduzenten
- Top-10-Listen: Weine des Jahres, beste Rieslinge, Schnäppchenweine ... u.v.m.
- Buchkäufer erhalten kostenlosen App-Zugang zu ausführlichen Online-Informationen und gezielten Suchfunktionen

Jetzt vorbestellen und ab dem 2. November erhältlich:

www.weinguide-deutschland.de

Radio Ton

Der **beste**
Musikmix

Die **meiste**
Abwechslung

radioton.de

Wein
LESE
TAGE
12. + 13. FEB. 22



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



WEIN
LESE
Shop
marbach + bottwartal

WILLKOMMEN-DAHEIM-PAKETE
ROT WEISS ROSÉ

Willkommen Daheim!
MARBACHER ZEITUNG
BOTTWARTAL BOTE

Weine aus dem Wein Lese Land
marbach + bottwartal



Wussten Sie,
dass...

6713

Hektar Rebfläche sind aktuell in Deutschland mit Grauburgunder bepflanzt. Damit ist die Sorte unter den Weißweinen auf Platz drei. Über die vergangenen Jahre wurde sie immer beliebter, der Prozentsatz der Rebfläche ist kontinuierlich gestiegen. Nach Italien und den USA folgt Deutschland mittlerweile bereits auf Platz drei bei der mit Grauburgunder bestockten Fläche.

1
berühmten «Vorfahren» hat der Grauburgunder: den Pinot Noir, also den Spätburgunder. Beim Grauburgunder handelt es sich um eine Mutation dieser Rotweinsorte, also um eine spontane Veränderung des Erbgutes. Die berühmte Rotwein-Verwandtschaft sieht man dem Grauburgunder auch an, denn seine Schale ist rötlich gefärbt.

Superstar

Grauburgunder

1711

2
war das Jahr, in dem die Erfolgsgeschichte des Grauburgunders in Deutschland richtig Fahrt aufnahm. Der Kaufmann Johann Seger Ruland hatte auf einem Grundstück in Speyer zwei ihm unbekannte Rebstöcke gefunden und daraus Wein gekeltert, den er als besonders süß und lieblich schätzte. Er vermehrte daraufhin die Stöcke. Und weil der Wein so gut war, lüchelte ihm der Sage nach ein anderer Winzer, Jakob Weidle, die Trauben mit Unterstützung des Teufels ab. Er baute dann die Sorte in den eigenen Weingärten an und soll so zu großem Reichtum gekommen sein.

227

Synonyme hat der Grauburgunder - er ist also unter ziemlich vielen Namen fast überall auf der Welt bekannt.

Viele kennen ihn unter seinem italienischen Namen «Pinot Grigio» oder auch unter der deutschen Rebsortenbezeichnung «Ruländer».

Doch je nach Region ist er zum Beispiel auch als «Mauslerl», «Rauchler», «Grauer Riesling» oder «Tokay de Alsace» bekannt.

2

Geschmacksnoten werden oft mit Grauburgunder verbunden: Nuss und Birne. Allerdings werden sehr unterschiedliche Weine aus der Rebsorte gewonnen - vom einfachen trockenen Essensbegleiter bis zur schwelgerisch süßen Trockenbeerenauslese. Je nach Machart und Anbauregion finden sich folglich viele weitere Aromen, etwa Zitrone, Mandel, Butter, Ananas oder auch Paprika.

29 000 000

Einträge liefert Google, wenn man nach «Pinot Grigio» sucht. Damit hat allein der italienische Name der Rebsorte mehr Einträge als der König unter den deutschen Weißweinrebsorten, der Riesling. Denn der kommt «nur» auf 22300000.



*Maultaschen,
Spätzle und jede Menge
Glücksgefühle*

Dass Spätzle, Maultaschen und Pasta glücklich machen, ist tatsächlich nicht nur ein Gerücht. Schließlich regen die komplexen Kohlenhydrate im menschlichen Gehirn die Produktion von Serotonin an. Und weil wir Schwaben ja besonders gern Teigwaren essen, sind bei uns jede Menge Glückshormone aktiv ...

Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider


Omas Spätzle-Großproduktionen sind bis heute unvergessen. Da wurden die Eier der eigenen Hühner aufgeschlagen. Der Teig wurde mit einem großen Kochlöffel malträtirt, bis große Blasen sichtbar waren. Und dann mit einer Spätzle-Presse ins siedende Salzwasser gepresst. Kurz darauf konnte ich die ersten frischen Spätzle probieren. Ganz pur. Da brauchte es nicht mehr und ich war rundum glücklich. Und auch heute noch sorgen oft Spätzle und eine kleine Schöpfkelle Bratensauce für das ultimative Glücksgefühl.

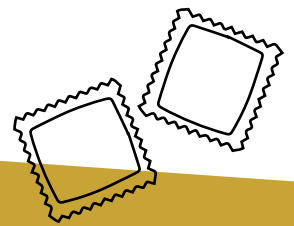
Deshalb bin ich wohl bis heute ganz schön verwöhnt, was richtig gute Teigwaren angeht. Selbstverständlich bereite ich meine Spätzle mit Omas Presse selbst zu. Trockenspätzle kommen mir nicht ins Nudelwasser. Und auch bei frischer Pasta bevorzuge ich richtig gute Qualität - und beste Zutaten. Schließlich will ich wissen, was drin ist.

Ein Glück, dass wir bei uns in Baden-Württemberg richtig tolle Nudelmanufakturen haben, die hochwertige Teigwaren aus besten regionalen Zutaten herstellen. Im Trossinger Nudelhaus produzieren die Mitarbeiter von Udo Zaiß täglich frische und trockene Teigwaren, leckere Ravioli und natürlich auch Maultaschen. Hier in der Manufaktur setzt man auf Handarbeit, und das ganze Gebäude duftet nach wunderbarer Pasta und Saucen-Kreationen. Gut, dass ich hier nicht arbeite, denn ich hätte wahrscheinlich ständig Lust auf Conchiglie, Penne oder Rotolo.

In Reutlingen und Tübingen bietet Verena Allkemper auf dem Markt in einem kleinen Food-Truck frische Pasta und gefüllte Pfulben an. Das sind Nudeln mit außergewöhnlichen Füllungen. Mit Salbei und getrockneten Tomaten oder auch mal mit Pilzen und Kräutern. Wer die frischen Spaghetti der Pasteria Allkemper probiert hat, wird kein Päckle mehr beim Discounter kaufen, das ist klar.

Nudeln aus regionalen Getreidesorten sind immer mehr im Trend. Die Nudelmanufaktur Schaut aus dem oberschwäbischen Andelfingen bietet nicht nur Dinkel-Pasta-Variationen, sondern baut das Getreide auf der Schwäbischen Alb auch gleich noch selbst an. Nur so weiß man wirklich, was in der Nudel drin ist - und tut seinem Körper was richtig Gutes.

Wer Maultaschen liebt, sollte unbedingt mal Klein's 1. Maultaschenhäusle in Stuttgart Gablenberg aufsuchen. Hier gibt es seit vielen Jahren die bei vielen Maultaschen-Verkostungen ausgezeichneten Maultaschen. Und einen kleinen Imbiss, um sie vor Ort gleich mit dem ebenso leckeren Kartoffelsalat zu verzehren. Da entstehen bei mir Glücksgefühle - fast wie früher bei Oma neben dem Spätzle-Topf! 



Gut zu wissen

Wo wurde die Nudel eigentlich erfunden? Lange war unklar, ob in China oder Italien. Forscher nahmen an, dass Marco Polo die Nudel im 13. Jahrhundert von China nach Italien brachte. 2005 fanden Wissenschaftler jedoch in Westchina bei Ausgrabungen einen rund 4000 Jahre alten Ton-Topf mit Nudeln. Hergestellt wurde die Jungsteinzeit-Pasta offenbar genauso wie heute: Teig wurde in lange Stränge gezogen und gekocht. Lange Nudeln sind übrigens auch heute noch beliebt: Spaghetti, Bandnudeln und Makkaroni gehören zu den absoluten Pasta-Favoriten!

#genuss #weinzumessen



🍴 *Lecker!*

Schwaben lieben Maultaschen. Egal ob auf dem Teller mit Kartoffelsalat oder in den sozialen Netzwerken, wo Instagram-Nutzer sogar unter eigenem Hashtag Maultaschen-Highlights teilen. Angeblich wurden die sogenannten «Herrgottsbscheißerle» ja während der Fastenzeit von Zisterzienser-Mönchen im Kloster Maulbronn erfunden. Legende oder Wahrheit? Egal. Hauptsache, es schmeckt!

*Rezepte online
erhältlich >>*

Rezept

Maultaschen vom
Zwergzebu mit Waldpilzen

Zutaten Maultaschenteig

1 kg Rinderhack vom Zebu-Zwerggrind,
(20% Fettanteil) aus regionaler Zucht
6 Volleier
4 Laugenweckle
200 g Panko (japanisches Paniermehl)
Ca.40 g Salz
Pfeffer/Blattpetersilie/Koriander/frischer
Blattspinat/bayrischer süßer Senf/etwas
Knoblauch

Oder Nudelteig vom Metzger/Bäcker

Maultaschen füllen, abteilen und in Wasser
sieden lassen

Zutaten Sauce

Frische Kräuter/Schalotten/frische Waldpilze
(je nach Verfügbarkeit)/süßer Senf/Salz/Pfeffer/
Sahne/etwas dunkle Grundsauce

Zutaten Vanilleschaum

Milch (1,5 % Fett)/etwas Basic-Textur/
Vanille (1 Schote)/etwas Zucker

Mehr Infos:
www.restaurant-maulhelden.de





Tipp 1

Maultaschen-Liebe in Mössingen

Dass Liebe durch den Magen geht, ist im Fall von Bettina und Markus aus Mössingen Realität. Und romantischer als das Drehbuch so mancher TV-Schmonzette. Talentierte Konditorin macht Hochzeitstorte, liefert sie aus und trifft auf kreativen Koch. Nach dem ersten Date schlägt der Blitz ein. Und auch Jahre später spürt auch der unromantischste Mensch bei der gemeinsamen Maultaschen-Produktion, dass hier die Chemie einfach stimmt.

Die Maultaschen servieren die beiden mittlerweile im eigenen Mössinger Restaurant Maulhelden. Für die besonderen Kreationen kommen die Gäste von weit her. Schließlich bekommt man nicht überall Maultaschen vom regionalen Zwergzebu aus Lenningen. Kumpel und kreativer Mössinger Metzger Patrick Holzapfel bringt regelmäßig ganz besondere Fleischstücke vorbei. Zur Freude der Gäste. Und vor allem von Spitzenkoch Markus, der neben den legendären Maultaschen auch für seine Grill-Kreationen wie den 36-Stunden-Pork-Belly bekannt ist.

Die Karte in dem schnuckeligen Fine-Dining-Restaurant wechselt regelmäßig. Je nachdem, was es gerade an saisonal und regional spannenden Zutaten gibt. Im Fall der Zwergzebu-Maultaschen kommen noch saisonale Pilze, eine sämige Sauce mit Schoko-Note, Vanilleschaum und selbst eingemachte Gaishirtle-Birnen aus Nachbars Garten dazu. Die charmante Gastgeberin Bettina ist völlig in ihrem Element, wenn sie die Komponenten auf den toll angerichteten Tellern erklärt - und den perfekt passenden Wein serviert. Da kann man nur sagen: Amor hat alles richtig gemacht!



Der passende Wein

**Weingärtnergenossenschaft
Hohenneuffen - Teck e.G.,
Neuffen
Edition K8 Acolon QbA
feinherb, 2018**

Tiefdunkler und geschmeidiger Rotwein. Seine feinvürzige Art, kombiniert mit kräftiger Struktur und dezenten Tanninen, macht ihn zu einem spannenden Rotwein!

Preis: 7,51 Euro
www.weingaertner-neuffen.de





Lecker!

Was ist wichtig für den perfekten Nudelteig? Das richtige Mehl, vor allem der richtige Mahlgrad. Das Kneten von Hand ist ebenfalls notwendig: Dadurch werden Klebe-Eiweiße im Mehl aktiviert und der Teig wird so richtig schön geschmeidig. Und aus einem geschmeidigen Teig kann man tolle Nudeln machen. Was darf auf keinen Fall bei der Zubereitung fehlen? Viel Gefühl und Amore!

Tipp 2

Regionale Pasta vom Food-Influencer

Dass mich Spitzenkoch Eberhard Braun schon ganz früh kulinarisch geprägt hat, ist tatsächlich nicht geflunkert. Ich habe damals mein mickriges Studentenjob-Gehalt zusammengekratzt und mir mit Freunden einen Abend im Restaurant Boteca di Vino in Botnang gegönnt. Hier war Eberhard Küchenchef und hat mich mit seinen Kreationen total begeistert.

Jahre später habe ich nun erneut das Vergnügen, von ihm bekocht zu werden. Beim Thema Teigwaren darf Pasta-Profi Eberhard auf keinen Fall fehlen. In einer Kochschule mit grandiosem Blick auf die Fellbacher Weinberge kocht der Sohn eines Schwaben und einer Österreicherin für uns Krautfleckerln mit Speck und Bergkäse. Während er virtuos den Pasta-Teig geschmeidig knetet, verrät Ernährungswissenschaftler Eberhard einige seiner Küchen-Tricks. Warum er Pfefferkörner vor dem Mahlen kurz anröstet (mehr Geschmack!). Und Kümmel in Apfelsaft kurz aufkocht, bevor er ihn zum Spitzkohl gibt (milde Süße). Und braune Butter sowieso immer alles besser macht. Dass es Filderkraut gibt, ist kein Zufall. Schließlich ist Eberhard Braun großer Fan regionaler Zutaten. Damit begeistert er nicht nur die Gäste seiner Catering-Events. Sondern vor allem auch live viele Zuschauer, wenn er als Showkoch für «Schmeck den Süden» oder das «SWRI Pfännle» im Einsatz ist.

Auch online hat er eine große Fangemeinde: als Blogger und regionaler Food-Influencer auf Facebook und Instagram. Wer also mal virtuell mit ihm Pasta kochen will, sollte hier unbedingt vorbeischaun ...



Der passende Wein

**Collegium Wirtemberg e.G.,
Stuttgart
Trollinger trocken Wilhelm,
2017**

Trockener, würziger Trollinger mit einer schönen Länge und feinen Tanninen. Noten von Pflaume, Pfeffer und Mandel.

Preis: 7,60 Euro
www.collegium-wirtemberg.de



Rezept

Deftige KrautFleckerl-Pfanne mit Speck und Bergkäse

Zutaten für 4 Personen

- 500 g** Weißkraut (z. B. Filderspitzkraut)
- 100 g** Speckwürfel
- 200 g** Zwiebelwürfel
- 100 ml** Weißwein
- Salz, Pfeffer, ganzer Kümmel,
- Petersilie, Frühlingszwiebeln
- 2 EL** Schmalz (oder gebräunte Butter)
- 1 TL** Zucker
- Wer möchte: 50 g geriebener Bergkäse

Für den Teig

- 270 g** Spätzlemehl
- 30 g** Hartweizenmehl (Typ 00 oder «Finezza» von Frießinger Mühle)
- 3** Eier
- 3 g** Salz

Zubereitung

Vom Weißkraut den Strunk entfernen. Das Kraut in 2 cm große Stücke schneiden.

Es dann mit den Händen und ½ TL Salz verkneten und 10 Minuten stehen lassen.

In einer großen Pfanne die Zwiebel- und Speckwürfel in Schmalz kurz anbraten. Dann Zucker zugeben und karamellisieren lassen.

Das ausgedrückte Kraut und 1-2 TL Kümmel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und bei kleiner Stufe ca. 45 Minuten braten. Dabei regelmäßig rühren.

Für den Fleckerl-Teig aus den beiden Mehlen, Salz und den Eiern einen festen und geschmeidigen Teig kneten. Tipp: Falls der Teig zu bröselig wird, kann teelöffelweise Wasser zugegeben werden, bis er schön geschmeidig ist und nicht mehr klebt.

Ihn dann abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz 2 mm dünn ausrollen. Mit dem Messer (oder Pizzaschneider) in 2-3 cm große Rauten oder Rechtecke schneiden (Fleckerl). Den Teig mit Mehl leicht bestäuben und 20 Minuten antrocknen lassen. Teigfleckerl in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3-4 Minuten bissfest kochen.

Fleckerl mit einem Sieblöffel herausnehmen und tropfnass zum Kraut geben. Gut mischen, salzen, pfeffern und mit geschnittener Petersilie und geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen.

In einer rustikalen Pfanne mit geriebenem Bergkäse servieren. Dazu schmeckt ein knackiger Salat.

#genuss #weinzumessen

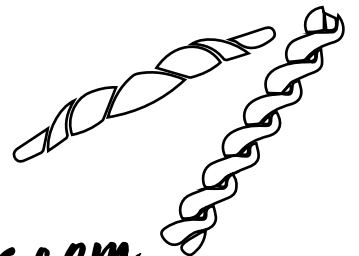


Mehr Infos:
 Kuechenkaepsele

#genuss #weinzumessen

 **Lecker!**

Weltweit soll es über 600 Sorten Nudeln geben. In Deutschland sind es über 100. Die Hälfte davon bekommt man in Trossingen. Zum Sortiment des Nudelhauses gehören über 50 Sorten getrockneter Teigwaren. Auch Vollkornprodukte und Teigwaren aus kontrolliertem biologischem Anbau. Über 20 frische Raviolisorten sind im Sortiment der Nudelmanufaktur erhältlich - ein Mekka für Pastaliebhaber!



Mehr Infos:
www.nudelhaus.com





Tipp 3

Tagliatelle = =

Made in Trossingen

Wer außergewöhnlich gute Pasta-Spezialitäten probieren möchte, sollte sich unbedingt mal auf den Weg nach Trossingen machen. Moment mal, Trossingen? Italienische Spezialitäten? Richtig! Hier im Schwarzwald gibt es das Nudelhaus. Ein ganz besonderes Konzept, denn hier in dieser kleinen Lebensmittelmanufaktur arbeiten Menschen, die auf dem ersten Arbeitsmarkt oft nur schwer Chancen haben, einen Job zu bekommen. Hier in der Nudelmanufaktur produzieren sie seit 1991 mit italienischen Maschinen extrem leckere Nudelsorten. Nicht nur klassische italienische Pasta-Variationen ohne Ei, die 10 bis 20 Stunden bei Temperaturen zwischen 25 und 37 Grad in den großen Trockenschränken ruhen. Sondern vor allem auch viele frische Teigwaren, wie Lasagne. Dazu jede Menge saisonale Ravioli-Sorten mit Spinat, Kürbis oder auch Steinpilzen.

An Nudelpresse und Ravioli-Maschine sind Fingerspitzengefühl und jede Menge Erfahrung gefragt. Aber die zehn Mitarbeiter in Küche und Produktion sind ein eingespieltes Team und wissen genau, welche Handgriffe für die perfekte Pasta-Kreation nötig sind.

Auch Maultaschen und schwäbische Spätzle dürfen nicht fehlen, das ist klar. Und für Metzgereien werden Maultaschenteige produziert. Regional und mit besten Zutaten. Verkauft werden die Leckereien in den Nudelhaus-Läden in Trossingen und Rottweil, auf Wochenmärkten und in Weltläden. Ja, sogar in Hamburg und Berlin kann man Pasta, Saucen und Pesto aus dem Schwarzwald kaufen - und natürlich auch online bestellen ...



Der passende Wein

Weinkonvent Dürrenzimmern eG, Brackenheim-Dürrenzimmern

**Cellarius Weißburgunder
Exklusiv trocken, 2019**

Hellgelb im Glas. In der Nase reifer Apfel und Anklänge von Banane, weißem Pfirsich und einem Hauch von frischer Minze. Am Gaumen würzig mit dezenter Frucht im Hintergrund und nussigem Abgang. Eine wunderbare, schmelzige Länge vervollständigt diesen exklusiven Weißburgunder.

Preis: 9,00 Euro

weinkonvent-duerrenzimmern.de



A man and a woman are standing on a cobblestone patio in front of a modern building with large glass windows. A large, thick tree trunk is on the left. The man is wearing a light blue shirt and grey trousers, and the woman is wearing a blue and white striped shirt and a dark skirt. The scene is outdoors with green foliage visible in the background.

*Beste Weine
aus edlen Fässern*

Man kann ohne Übertreibung von einem echten Comeback sprechen. Für viele Jahre wurden Tanks und Fässer aus Edelstahl als das Nonplusultra in der Weinbereitung gefeiert. Das ist Schnee von gestern: Große und kleine Holzfässer erfreuen sich wieder allergrößter Beliebtheit. Ganz gleich ob Sekt, Weiß- oder Rotwein, der positive Einfluss des Materials Holz auf den Geschmack ist unstrittig. Zeit also, die feinsten Weine aus dem Holzfass auf die Probe zu stellen. **Text: Harald Scholl, Fotos: Jana Kay**



Ursprünglich war Holz bei der Produktion und Lagerung von Weinen das wichtigste Material. Nicht zuletzt deshalb, weil es nahezu überall verfügbar und leicht zu bearbeiten war. Das änderte sich, als das Thema Hygiene bei der Weinbereitung wichtiger wurde und Fässer aus Edelstahl oder Beton den Vorzug erhielten. Sie sind langlebiger, weniger pflegebedürftig und leichter zu reinigen. Sie haben aber auch einen Nachteil. Denn in einem Holzfass laufen andere Reifungsprozesse ab. Holz ist im Gegensatz zum Stahl ein atmendes Material, das den Austausch von Sauerstoff ermöglicht. Dieser Effekt wird durch regelmäßiges Umfüllen noch verstärkt, weil jedes Mal auch Luft in das Fass kommt. Auch der Ausgleich des Verdunstungsverlusts durch regelmäßiges Nachfüllen führt zu zusätzlicher Luftzufuhr. Wobei es letztlich von der Fassgröße, dem Fassalter und der Holzart abhängig ist, wie genau der Reifungsprozess abläuft. Vor allem der Ausbau in den eigentlich in Frankreich üblichen, «Barrique» genannten kleinen Holzfässern mit etwa 225 Liter Inhalt kam Ende des letzten Jahrhunderts nicht nur in Deutschland in Mode. Nach einigen weniger geglückten Versuchen, bei denen scherzhaft die Frage gestellt wurde, ob der Wein vom Winzer oder vom Schreiner gemacht wurde, ist der Umgang mit dem kleinen Holz mittlerweile zum Standard geworden. Aber auch größere Fässer,

das Stückfass oder auch Halbstück, sind wieder häufiger in den Weinkellern anzutreffen. Vor allem weil das Holz sich positiv auf die Säure im Wein auswirkt und sie etwas «weicher» erscheinen lässt, ist das Material wieder stark gefragt. In der Regel werden vor allem Weine im Holzfass ausgebaut, die für eine längere Lagerung vorgesehen sind.

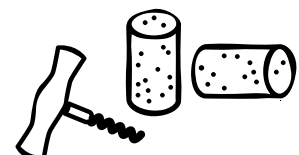
Viele Fässer, viele Stile

Wenn nicht ausdrücklich das Wort «Barrique» oder «kleines Fass» auf der Flasche oder in der Weinbeschreibung notiert ist, handelt es sich in aller Regel um ein größeres Fass, das heißt mit mehr als 350 Liter Inhalt. Denn bis zu dieser Größe darf man noch von einem «Barrique» sprechen. Wenn ein solches Barriquefass verwendet wird, geht es in erster Linie darum, bestimmte Aromastoffe aus dem Holz in den Wein zu bringen. Dieser Effekt wird vor allem durch das sogenannte Toasting erzielt. Dafür werden die Fässer gezielt mit Feuer behandelt, um das Holz zu rösten, daher der Name «Toasting». Je nachdem wie stark die Fässer getoastet werden, ist natürlich auch der Effekt auf den Wein stark oder weniger stark. Heute ist ein eher sanftes Toasting gewünscht, denn zu viele Röstaromen können den Wein leicht in die Geschmacksrichtung Vanille-Kokos bringen. Und zu guter Letzt: Auch die Größe der Fässer →



Johanna und Daniel Mohrlock
Rappenhof Hotel und
Gutsgaststätte
Rappenhofweg 1, 74189 Weinsberg

Patrick Hillgardt
Weinheimat Württemberg eG
Harald Scholl
VINUM-Weinmagazin



#verkostung #weine



Interview

Johanna und Daniel Mohrlock

Rappenhof Hotel und Gutsgaststätte,
Weinsberg

Frau Mohrlock, Herr Mohrlock, ein großzügiges, helles und freundliches Restaurant haben Sie da. Interessant für uns ist natürlich das Thema Wein. Welchen Stellenwert hat denn Wein grundsätzlich in Ihrem Restaurant?

Ein schöner Wein, vor allem auch in Verbindung mit einem guten Essen, bedeutet für uns im wahrsten Sinne des Wortes Genuss und gehört einfach zusammen. Das eine ohne das andere ist nur schwer vorstellbar.

Da haken wir doch gleich mal nach. Wie wichtig sind Ihnen die Weine aus Ihrer schwäbischen Nachbarschaft, genauer gefragt, die Weine aus Württemberg?

Als Haus der Baden-Württemberger Weine legen wir sehr großen Wert auf regionale Weine. Wir möchten damit auch zeigen, was für eine große Weinvielfalt unsere Gegend zu bieten hat. Gerade in dieser Hinsicht gibt es in Württemberg noch viel zu entdecken. Vor allem für die Gäste, die nicht aus der Region stammen.

Es finden sich natürlich auch viele Weine von Württemberger Genossenschaften auf Ihrer Karte. Was zeichnet Ihrer Meinung nach diese Weine besonders aus?

Die Genossenschaften zeichnen sich durch eben diese Vielfalt aus, aber auch durch ihren großen Bekanntheitsgrad. Zudem legen sie Wert auf die hier typischen Rebsorten, wie beispielsweise Lemberger oder Trollinger, und entwickeln auch hieraus immer wieder innovative Produkte, wie etwa den Ursprung Trollinger der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Diese Mischung aus Tradition und Innovation macht für uns die Genossenschaftsweine so wertvoll.

Edler Prickler
für festliche Stunden

Nimmt es
mit jedem
Braten auf



Sekt

**Weinfactum Bad Cannstatt
2016 Sekt Condostat brut**

13 Vol.-%

Feiner Obstduft, Pfirsich, Blüten, auch ein wenig Hefe. Sehr edel. Lebhaftes, nicht aufdringliches Mousseux. Die Säure balanciert sehr schön, hat eine feine Cremigkeit am Gaumen. Im Abgang wirklich trocken mit leichter Würze.

Preis: 15,90 Euro

www.weinfactum.de

**Felsengartenkellerei Besigheim eG
2017 Lemberger Sekt trocken**

12 Vol.-%

Steht mit leuchtendem Rot im Glas. Frucht steht auch im Vordergrund, viel Kirscharoma, etwas Johannisbeere. Im Mund schlank, viel Frische, ein Hauch Gerbstoff. Nicht der klassische Sekt zum Anstoßen – aber zum Schokoladendessert perfekt.

Preis: 8,99 Euro

www.felsengartenkellerei.de

**Remstallkellerei eG
Syrah Sekt brut nature**

12,5 Vol.-%

Sogar lilafarbene Reflexe im Rubinrot, ein kraftvoller Sekt. Lebendige Säure, auch ein Hauch der typischen Pfeffrigkeit, hat Struktur und Tiefe, ist für den weihnachtlichen Rostbraten wie geschaffen. Toller Begleiter auch zu kräftigen Fleischgerichten vom Grill.

Preis: 14,57 Euro

www.remstallkellerei.de



*Favorit
der Verkoster*



Weißwein

Collegium Wirtemberg eG
2018 Rotenberger Schlossberg Riesling trocken, im Holzfass gereift
12,5 Vol.-%

Klassische Rieslingnase, Pfirsich, eine Spur Exotik, dazu ein Hauch von Holz. Im Mund schlank und mit viel mineralischem Biss, hat Würze und innere Dichte. Bleibt schön am Gaumen, feines Gerbstoffgerüst an den Zähnen.

Preis: 8,28 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2018 Grantschen Exklusiv Weißburgunder, im Barriquefass gereift
14 Vol.-%

Zarte Fruchtaromen, ein Hauch Gewürze. Im Grunde seines Herzens aber kühl und schlank, bleibt fokussiert in der Zungenmitte. Trotz Holzeinsatz erfrischend und präzise. Ganz leichte Phenolik, komplex und tiefgründig.

Preis: 8,68 Euro
www.wg-heilbronn.de

Weinfactum Bad Cannstatt
2019 Chardonnay
12 Vol.-%

Die Nase zeigt gelbes Steinobst, dicht, aber nicht füllig. Im Mund dann cremig, viel Schmelz am Gaumen. Lebendige Säure, der Wein macht nicht müde, er hat Zug und lädt ein zum nächsten Schluck.

Preis: 9,60 Euro
www.weinfactum.de

*Kulinarischer
Alleskönner*



Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2018 Chardonnay* trocken, im Holzfass gereift**
13,5 Vol.-%

In der Nase etwas Aprikose, dazu Kokos. Am Gaumen kraftvoll, viel Schmelz, fast cremig. Deutliche Vanillenoten, üppig, reichhaltig. Sehr dicht und extraktreich, steht minutenlang am Gaumen.

Preis: 18,55 Euro
www.weinmanufaktur.de

Rosé

Bottwartaler Winzer eG
2017 Prestige Zweigelt Rosé
14 Vol.-%

Zart kupferfarben im Glas. In der Nase ein Hauch Oxidation, reifes Obst. Im Mund getragen von frischer Säure, ist lebendig, beinahe verspielt. Dann kommt ein kräftiges Gerbstoffgerüst dazu. Wirkt wie ein leichter Rotwein. Gekonnt!

Preis: 15,50 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Rotwein

Collegium Wirtemberg eG
2018 Rotenberger Schlossberg Trollinger trocken, im Holzfass gereift
12,5 Vol.-%

Viel rote Beerenfrucht in der Nase, ein Hauch Holz. Im Mund überraschend zupackend, hat ein markantes Gerbstoffgerüst. Saftiges Tannin, die rote Frucht blitzt immer wieder durch. Eigentlich leicht in seiner Art, doch mit viel Wumms.

Preis: 6,04 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

Bottwartaler Winzer eG
2016 Premium Trollinger mit Lemberger, im Eichenfass gereift
12,5 Vol.-%

Der Name ist Programm: Das ist premium! Feinwürzige Nase, etwas Holz, rote Früchte. Im Mund eher verspielt als wichtig, hat Struktur, ist dabei elegant und tiefgründig. Hallt am Gaumen lange nach.

Preis: 6,00 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Lauffener Weingärtner eG
2018 Weinwerkstatt Schwarzriesling
14,5 Vol.-%

Dunkel und kraftvoll im Glas. Waldboden, Brombeere, etwas Tabak. Auch im Mund voller Kraft, sehr dicht, tiefgründig. Ist noch etwas ungeschliffen, das Tannin fordert im Moment. Noch ein wenig liegen lassen – dann wird das eine Riesenflasche Rotwein!

Preis: 9,90 Euro
www.wg-lauffen.de

*Favorit
der Verkoster*



#verkostung #weine

Bottwartaler Winzer eG **2017 No. 2 Pinot Meunier** 13 Vol.-%

Rote Früchte in der Nase, ansprechend, einladend. Im Mund feingliedrig, zart, immer wieder die roten Beeren. Dazu kommt eine markante Würze, auch Gerbstoff. Wirkt leicht, ist aber erstaunlich komplex und nachhallend.

Preis: 7,50 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Markelsheim eG **2018 Markelsheimer Tauberberg** **Spätburgunder Spätlese trocken,** **im Barrique gereift** 15 Vol.-%

Klassische Pinot-Nase, dunkel, Waldboden, Tabak, rote Früchte. Im Mund zeigt er ebenfalls die noble Herkunft, setzt auf Feinheit, nicht auf Kraft. Zeigt im Abgang, was an Extrakt in ihm steckt, hallt nach.

Preis: 14,13 Euro
www.markelsheimer-wein.de

Weingärtner Esslingen **2018 Pinot Noir** 13,5 Vol.-%

Leuchtendes Rubinrot im Glas, ein Hauch Schokolade in der Nase, Johannisbeeren. Im Mund betont schlank, verlässt kaum die Zungenmitte. Wieder rote Beeren, etwas Gerbstoff, bleibt immer fein und fast zurückhaltend.

Preis: 9,50 Euro
www.weingaertner-esslingen.de



Perfekt für
Struktur-
Trinker

Weglegen und
darauf freuen



Kraftprotz
voller Eleganz



Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG **2017 «Epos» Spätburgunder, im Holz-** **fass gereift** 13 Vol.-%

Helles Rubinrot, trotz des Alters noch sehr jugendlich, keinerlei Brauntöne. In der Nase zurückhaltend, etwas rotbeerig, eine Spur Pfeffer. Sehr typisch. Im Mund mit frischer Art, gute Säure, etwas Mandel kommt dazu, wieder die pfeffrige Note. Komplex und engmaschig.

Preis: 11,00 Euro
www.wg-stromberg-zabergaeu.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG **2018 Spätburgunder Meisterwerk** 14 Vol.-%

Dunkles Rubinrot im Glas, deutet Kraft an. In der Nase viel Würze, Pfeffer, Tabak, Zeder. Im Mund noch etwas verschlossen, man muss hinter den Gerbstoff kommen. Da lauert die Kirsche, sehr klar und dicht. Das wird mit etwas Reife ein Volltreffer!

Preis: 8,50 Euro
www.lembergerland.de

Weingärtnergenossenschaft **Metzingen-Neuhausen eG** **2018 Spätburgunder Türmler** **Kalkmergel** 14 Vol.-%

Duftet so, wie es nur guter Spätburgunder kann: eine Mischung aus roten Früchten, Waldboden und Gewürzen. Enorm einladend. Im Mund fokussiert und elegant, wunderbar vielschichtig, einladend, große Finesse.

Preis: 13,50 Euro
www.wein-metzingen.de

Weingärtner Markelsheim eG **2015 Markelsheimer Tauberberg** **Zweigelt Spätlese trocken, im Barrique** **gereift** 14 Vol.-%

Kräftige Farbe im Glas, kardinalsrot mit ein wenig lilafarbenen Reflexen. Zeigt in der Nase dunkle Beeren, ein wenig Schokolade. Am Gaumen präsent und dicht, wagt mehr Frucht als Würze, ist aber definitiv trocken! Verträgt kräftige Wildgerichte.

Preis: 14,13 Euro
www.markelsheimer-wein.de

Remstallkellerei eG **2018 Zweigelt** 14 Vol.-%

Deutliche lilafarbene Akzente im Glas. Dicht, fast undurchdringlich. In der Nase enorme Tabaknoten, auch Holz und Gewürze, Piment. Am Gaumen mit dichter Brombeerfrucht, viel Saft und Wucht. Ein kleiner Kraftprotz.

Preis: 18,52 Euro
www.remstallkellerei.de

Württembergische Weingärtner- **Zentralgenossenschaft eG** **2018 Weikersheimer Tauberberg** **Zweigelt trocken, im Eichenfass gereift** 13,5 Vol.-%

Kräftige Farbe im Glas, dunkel, dennoch leuchtend. In der Nase viel Gewürz, Pfeffer, Piment, auch Wacholder. Im Mund zunächst mit süßer Beerenfrucht, dann kommen Schokolade und lebhaft Säure dazu.

Preis: 4,64 Euro
www.wzg-weine.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2018 DUNKELGRAF Portugieser
 13,5 Vol.-%

Die Farbe ist einladend, viel kräftiges Lila. Die Nase eher leise, Beere, ein Hauch Veilchen. Im Mund trotz der Farbe schlank, frisch, hat eine schöne Säure. Feine Gerbstoffe, sehr engmaschig, auch würzig.

Preis: 9,65 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

WG Sternenfels eG
2019 Portugieser alte Reben
 13,5 Vol.-%

Kräftige Farbe, zarte Seele: Ein Portugieser mit typischer, leicht floral geprägter Nase, schlank im Mund, deutliche Gerbstoffe. Dabei nicht ruppig, hat etwas Holunderbeere und Sauerkirsche. Ein Charmeur der alten Schule.

Preis: 6,63 Euro
www.wg-sternenfels.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
2016 Württemberger Portugieser «Alte Reben» trocken, im Eichenfass gereift
 13 Vol.-%

Der lebende Beweis, dass Portugieser unterschätzt wird! Intensive Farbe, dichte Textur am Gaumen, langes Finish. Herz, was willst du mehr. Zeigt Klasse und Eleganz, macht spontan Freude und bleibt haften. Am Gaumen und im Gedächtnis.

Preis: 11,02 Euro
www.wzg-weine.de

Lauffener Weingärtner eG
2018 Weinwerkstatt Portugieser
 13,4 Vol.-%

Eigenwillige Nase, eine Mischung aus Jod und Trockenobst. Ungewohnt, aber faszinierend. Am Gaumen wesentlich konventioneller, Sauerkirsche, leicht adstringierend. Wird mit jeder Minute zugänglicher und verständlicher.

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

Weinkellerei Hohenlohe eG
2018 DUNKELGRAF Merlot
 14,5 Vol.-%

Sehr dunkles Rot im Glas, zeigt Kraft und Dichte. In der Nase rotes Beerenobst, Schokolade, ein Hauch Schwarztee und Lakritz. Im Mund sehr vollmundig, viel dunkle Frucht, wieder Schokolade, fein poliertes Tannin.

Preis: 9,94 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Weingärtner Esslingen eG
2016 Merlot Wein aus Terrassenlage
 14 Vol.-%

Edles Rot im Glas, erhaben geradezu. In der Nase Kirsche, etwas Mandel. Im Mund mit Wucht und Kraft, dabei balanciert durch die feine Säure. Ein Kraftprotz mit besten Manieren, sozusagen.

Preis: 12,00 Euro
www.weingaertner-esslingen.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2017 Merlot QbA «Edelstein»
 14 Vol.-%

In der Nase dunkel, Tabak, sogar eine Spur Teer. Im Mund kommt dann viel saubere Kirschfrucht dazu, auch dunkle Schokolade. Polierte Tannine, sehr schmeichelnd. Ist vielschichtig, vollmundig, animierend.

Preis: 14,52 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2017 Weinpalais Nordheim Merlot
 13,5 Vol.-%

Edles Kardinalsrot im Glas, leuchtend. In der Nase kraftvoll, fleischig, unterlegt von Zeder, dicht. Im Mund elegant und kraftvoll, tolle Struktur mit vielen Ebenen. Frucht, Würze, Gerbstoff. Kann noch reifen – schmeckt aber auch schon jetzt.

Preis: 10,47 Euro
www.heuchelberg.de

Fellbacher Weingärtner eG
2017 Fellbacher Lämmli Merlot P trocken
 13,5 Vol.-%

Dunkles Rot mit schwarzen Reflexen. In der Nase noch leichte Holznoten, dazu Tabak, Brombeere, Pfeffer. Am Gaumen präsent, sofort schwarze Kirsche, wieder Tabakwürze, Tannin. Hat Format und einige Klasse.

Preis: 13,50 Euro
www.fellbacher-weine.de

Favorit der Verkoster

Rotwein für passionierte Schwertrinker



Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG
2017 Emotion CG Merlot
 14 Vol.-%

Annähernd schwarz im Glas. In der Nase zarte ätherische Noten, Minze, dazu Tabak, Kirsche. Die Kraft überwiegt im Mund, wieder Schwarzkirsche, Lakritz. Ist vom Gerbstoff geprägt, sehr fein polierte Tannine. Braucht viel Luft – oder Zeit im Keller.

Preis: 22,00 Euro
www.cleebrohn-winzer.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2017 Cellarius Lemberger mit Merlot, im Eichenfass gereift
 14,5 Vol.-%

Der Beweis, dass eine Cuvée Vorteile hat: verbindet die kraftvolle Frucht des Merlot mit der kernigen Eleganz des Lemberger. Dicht am Gaumen, dabei frisch und keine Spur überladen. Sehr elegant und anhaltend. Klasse!

Preis: 10,50 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Collegium Württemberg eG
2018 Rotenberger Schlossberg Lemberger trocken, im Holzfass gereift
 12,5 Vol.-%

Die Nase noch leicht verschlossen, etwas Sauerkirsche, ein wenig Holz. Im Mund frisch und präzise in der Mundmitte, saftig, wieder die Kirschfrucht. Bietet von vorne bis hinten Trinkspaß, ist ansprechend und doch mit einiger Tiefe.

Preis: 7,02 Euro
www.collegium-wuerttemberg.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2017 Cellarius Lemberger, im Eichenfass gereift
 13,5 Vol.-%

In der Nase kühl und saftig, etwas Kirsche, ein Hauch Minze. Im Mund wie Samt, sehr geschmeidig, reife Kirsche, Schokolade, feine Gewürze. Die Säure lässt keine Müdigkeit aufkommen, hat Trinkfluss und Eleganz.

Preis: 9,00 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

WG Sternenfels eG
2017 Lemberger Edition, im Eichenfass gereift
 13 Vol.-%

Dunkle Reflexe im kräftigen Rot, deutet Reife an. In der Nase Schokolade, Lakritz, natürlich auch Kirsche. Sehr typisch. Delikate Balance, nichts läuft aus dem Ruder. Mittlerer Körper, schöner Trinkfluss.

Preis: 7,60 Euro
www.wg-sternenfels.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2017 «Mann im Fass» Lemberger
 13 Vol.-%

Mittleres Rubinrot, leuchtend. Feine Zedernnote in der Nase, dazu rote Beerenfrucht. Am Gaumen lebhaft, feine, nervige Säure. Zieht sich durch den ganzen Mundraum. Geradezu lebhaft, vital. Eher verspielt als kraftvoll.

Preis: 7,00 Euro
www.stromberg-zabergaeu.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2018 Lemberger Großes Holzfass
 13,5 Vol.-%

In der Nase die typischen Aromen, Kirsche, eine Spur Tabak, ein Hauch Holz. Im Mund mit sauberer Frische, ansprechend, wieder rote Kirschen. Feines Gerbstoffgerüst, hält sich schön am Gaumen, ist feingliedrig und doch nachhallend.

Preis: 8,50 Euro
www.lembergerland.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2018 Lemberger QbA «Noblesse»
 13 Vol.-%

Lässt zu keiner Sekunde Zweifel an der Rebsorte aufkommen. Da ist die typische Kirsche, etwas Schokolade, ein Tick Tabak. Im Mund mit delikater Würze, Pfeffer, Piment. Auch das engmaschige Gerbstoffnetz fehlt nicht. Bilderbuch-Lemberger!

Preis: 7,75 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2018 ROYAL Lemberger
 14 Vol.-%

Kräftiges, dunkles Rot. In der Nase neben der Kirsche auch leicht ätherische Noten, Rosmarin, Minze. Im Mund dann wieder die vollreife Kirsche, sehr ansprechend. Dazu kommt ein Hauch Kräuter und Tabak. Enorm lang und dicht.

Preis: 17,55 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
2016 Erligheimer Lerchenberg Lemberger trocken, im Barrique gereift
 13,8 Vol.-%

Dunkles Kardinalsrot im Glas, «Kirchenfenster». Die Nase voll und dicht, Kirsche, Tabak, Unterholz, Wald. Im Mund zuerst Kirsche, dann kommt dunkle Schokolade, immer unterlegt von Gewürzen, Piment, Wacholder. Enorm dicht und langanhaltend. Braucht ein großes Glas!

Preis: 16,24 Euro
www.wzg-weine.de

Mehr als «nur» Lemberger





Des Rätsels Lösung: Spektakuläre Steillagen

Bereits im Spätmittelalter, zwischen dem 13. und 15. Jahrhundert, wurden die ersten Weinbauterrassen entlang des Neckars angelegt. Die Bevölkerung wuchs, daher war das kostbare Ackerland für den Weinbau tabu. Kein Boden, auf dem Acker-, Garten-, Wiesen- oder Waldbau möglich war, durfte für den Weinbau verschwendet werden. Im 16. Jahrhundert war in Württemberg Weinbau im Flachland durch die Obrigkeit verboten. So wurden die Hanglagen, an denen bislang nur Unkraut und Gestrüpp wuchsen, zu terrassierten Weinbergen kultiviert. Die mühevollen und zeitraubenden Arbeit brachte jedoch auch Vorteile. Denn bald schon erkannten die Weinbauern den Nutzen dieser Hanglagen. Insbesondere die intensivere Sonneneinstrahlung förderte Wachstum und Qualität der dort angebauten Trauben. So entstanden rund 670 Kilometer Weinbergmauern für die terrassierten Steillagen zwischen Plochingen und Kirchheim am Neckar. Sie prägen bis heute das Landschaftsbild am mittleren Neckar auf beeindruckende Weise. Es entstand eine einzigartige Kulturlandschaft, wie sie nur an wenigen Orten in Europa in dieser Form zu finden ist.

Die richtige Antwort ist damit Antwort B. Freuen durften sich über unser Festtagspaket mit sechs Flaschen die folgenden Gewinnerinnen und Gewinner.

Theo Aldinger, Schwaikheim
Lisa Reinhart, Marbach
Frank Müller, Sachsenheim
Philipp Oberst, Bad Mergentheim
Annegret Stein, Berlin
Andrea Hoehn, Weitramsdorf
Felix Knobloch, Garbsen
Anna Igelmund, Staffeln,
Johanna Höfler, Obernzell,
Christoph Neitz, Hannover

Weingärtner Esslingen eG 2015 Abt Fulrad Lemberger, im Barrique gereift 14 Vol.-%

Sehr offenherzig, die Kirsche springt regelrecht aus dem Glas. Dazu kommen sehr deutlich Gewürz, Pfeffer, Piment. Im Mund setzt sich der Reigen fort, sehr komplex, vielschichtig. Frucht, Gewürze, Gerbstoff, Säure – alles da und in perfekter Balance. Hervorragend!

Preis: 22,00 Euro
www.weingartner-esslingen.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG 2018 ST. KILIAN Lemberger, im Barrique gereift 14,5 Vol.-%

Noch jugendlicher Lemberger, Kirsche, Piment und Holz in der Nase. Im Mund mit schöner Frucht-Gerbstoff-Balance. Üppig, gehaltvoll, sehr edel und in sich ruhend. Ein fast schon meditativer Rotwein erster Güte.

Preis: 19,49 Euro
www.wg-heilbronn.de

Heuchelberg Weingärtner eG 2017 Weinpalais Nordheim Lemberger 13,5 Vol.-%

Dunkles Rot im Glas, kräftig. In der Nase Schwarzkirsche und eine Spur Holz. Am Gaumen mit frischer Art, die Säure lebendig, wieder Kirsche. Trinkt sich leicht und unkompliziert – und bleibt dennoch im Gedächtnis.

Preis: 10,47 Euro
www.heuchelberg.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG 2016 SIGNUM II Lemberger, im Holzfass gereift 13,5 Vol.-%

Dunkel steht er im Glas, kraftvoll ohne jegliche Brauntöne. Man riecht Kaffee, Lakritz, Schwarzkirsche – viele dunkle Aromen. Im Mund kommt noch pfeffrige Würze dazu, dabei bleibt er schön schlank und präzise. Ausgesprochen elegant.

Preis: 15,00 Euro
www.stromberg-zabergaeu.de

Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG 2017 Emotion CG Lemberger 14 Vol.-%

Deutliche dunkle Würze strömt aus dem Glas, Tabak, Zeder, Rosmarin, dazu kommt dunkle Beerenfrucht. Im Mund mit präziser Rotfrucht und klaren Gerbstoffen. Dicht, engmaschig, feinkörnig. Hat noch Potenzial für Jahre, deshalb jetzt dekantieren.

Preis: 17,50 Euro
www.cleebornner-winzer.de

Fellbacher Weingärtner eG 2017 Fellbacher Lämmle Lemberger P trocken 13,5 Vol.-%

In der Nase eine Mischung aus ätherischen und würzigen Noten. Rosmarin trifft Piment. Dazu Schokolade und Kirsche. Im Mund angenehm schlank, weiche Gerbstoffe, immer wieder die Schwarzkirsche. Sehr ausgewogen und balanciert.

Preis: 19,50 Euro
www.fellbacher-weine.de

#verkostung #weine

Weinmanufaktur Untertürkheim eG 2016 Lemberger *** trocken, im Barrique gereift

13 Vol.-%

In der Nase dunkle Beeren, dazu Walnuss, Gewürzpaprika, Veilchen – ein Feuerwerk! Am Gaumen präsent Tannin, elegant eingebaute Säure. Im Geschmack Tabak, Pflaume und Wacholder, leicht ätherisch. Enorme Länge!

Preis: 27,32 Euro

www.weinmanufaktur.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG 2016 Lemberger Fas(s)zination

14 Vol.-%

Schwarztee, Schwarzkirsche, schwarze Schokolade: in der Nase ein schwarzer Wein. Im Mund wird es heller, klare Kirschfrucht, zart ätherisch. Hat Schmelz und Charme, ist zugänglich, fast schmeichelnd.

Preis: 16,90 Euro

www.felsengartenkellerei.de

Heuchelberg Weingärtner eG 2018 Black Edition Cabernet Dorsa

14 Vol.-%

Was für eine Farbe! Holunderbeersaft. In der Nase noch zugeknöpft, ein wenig Brombeere, Anklänge von Schwarztee. Im Mund mit viel Struktur, auch kraftvolles Tannin. Ein Rotwein für Italien-Fans – wer braucht da noch Primitivo?

Preis: 7,08 Euro

www.heuchelberg.de

Remstallkellerei eG 2018 Cabernet Sauvignon

14 Vol.-%

Duftet ein wenig nach Schießpulver, dazu Schwarze Johannisbeere. Im Mund sehr komplex, vielschichtig. Lakritz, Zeder, Schwarze Johannisbeere. Auch gute Säure, wirkt nicht überladen oder dick. Hat Spannung, guten Zug, Trinkfreude.

Preis: 16,08 Euro

www.remstallkellerei.de

Lauffener Weingärtner eG 2017 Mundelsheimer Cabernet Sauvignon mit Merlot «Unicus»

14 Vol.-%

In der Nase deutliche Frucht, Kirsche, Blaubeeren, Holunderbeere. Im Mund mit viel Saft, zart adstringierend. Zeigt auch Tiefe und Komplexität, braucht derzeit noch Luft, um sich zu entfalten.

Preis: 15,90 Euro

www.lauffener-wein.de

Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG 2017 Emotion CG Cabernet Sauvignon

13,5 Vol.-%

Klassische Cabernet-Nase. Schwarze Johannisbeere, Zeder, Tabak. Auch im Mund die bekannten Tugenden. Saubere Frucht, ein wenig ätherische Kräuterwürze, markantes Gerbstoffgerüst. Ein Wein für den Festbraten – oder die Zigarre danach!

Preis: 22,00 Euro

www.cleebornner-winzer.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG 2017 Schwarzer Rappe Cabernet Franc

14 Vol.-%

Dunkel und kraftvoll. Im Mund mit weicher Frucht und geschliffenem Tannin, schmeichelt dem Gaumen. Immer wieder schöne Schwarzkirsche, leichte Extrakt Süße, sehr dicht und komplex.

Preis: 22,50 Euro

www.felsengartenkellerei.de

WG Sternenfels eG Ritter Rotwein Cuvée

12,5 Vol.-%

Kraftvolles Rot im Glas, ein paar lilafarbene Reflexe. In der Nase dunkle Beerenfrucht, ein wenig Waldboden. Im Mund frisch und feingliedrig, nicht überladen. Angenehm unkompliziert, trinkt sich schneller, als man den Namen sprechen kann.

Preis: 4,41 Euro

www.wg-sternenfels.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG 2016 KARMELETER Cuvée C Rotwein, im Eichenfass gereift

14 Vol.-%

Steht schwarz-rot im Glas. Duftet nach schwarzen Beeren, auch Waldboden, dazu ein Hauch Zeder. Ist im Mund harmonisch ausgewogen, die Säure zieht eine feine Ader durch den Mund.

Preis: 7,70 Euro

www.wg-heilbronn.de

Der große
Schmeichler
aller Sinne

Für besondere
Genuss-Momente



Mein lieber Scholli



Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2018 401 Herzblut trocken
13,5 Vol.-%

Der Name ist nicht schlecht gewählt: In der Nase ist tatsächlich etwas Fleischiges, Eisen, beinahe wild zu nennen. Im Mund wird es zivilisierter. Saubere Beerenfrucht, polierte Tannine. Trotz der Nase nicht nur für ganze Kerle.

Preis: 12,50 Euro
www.lembergerland.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2018 Cellarius Cuvée Benedictus,
im Eichenfass gereift
15 Vol.-%

Fast schwarz im Glas. Duftet nach schwarzen Beeren und Vanille, deutlicher Einfluss des Holzes. Im Mund weich und «smooth», legt sich wie Seide auf die Zunge. Im Abgang mit deutlicher Würze, der Alkohol ist zu spüren.

Preis: 12,50 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2016 Caverna Rotwein Cuvée QbA
«Edelstein»
13,5 Vol.-%

Ganz dunkles Rot, deutet enorme Kraft an. In der Nase duftet er nach Kirschen, Zeder und Tabak. Am Gaumen dicht, sehr kraftvoll, beinahe wuchtig. Die Säure hält ihn im Zaum, lässt eine gewisse Frische zu.

Preis: 14,52 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Weingärtnergenossenschaft
Metzingen-Neuhausen eG
2018 Rotwein-Cuvée Herlis
13 Vol.-%

Auch farblich kein Kraftprotz. Mittleres Rubinrot, schwarze Reflexe. In der Nase mit klarer Frucht, ein Hauch Zeder. Im Mund nicht zu schwer, hat Frucht und Säure, feine Gerbstoffstruktur, bleibt haften. Angenehm «medium-bodied».

Preis: 8,90 Euro
www.wein-metzingen.de

Weinbergwerk eG
2015 Jahrwerk Rotwein-Cuvée
13,5 Vol.-%

Dunkles Rubinrot, sehr dicht. In der Nase dann Tabak, Schwarze Johannisbeere und Leder, fein gearbeitet, nicht aufdringlich. Auch auf der Zunge sehr ausgewogen, wieder dunkle Frucht, feinnervige Säure, feine Gerbstoffe, anhaltend.

Preis: 9,00 Euro
www.weinbergwerk.de

Weinfectum Bad Cannstatt
2018 Edition 1923 Rotwein-Cuvée
13,5 Vol.-%

Dunkel im Glas, sofort mit intensiver Beerenfrucht, Brombeere, auch Pflaume. Im Mund sehr saftig, am Gaumen guter Schmelz. Bleibt frisch und animierend, nicht wuchtig. Von vorne bis hinten der Eleganz und nicht der Kraft verpflichtet.

Preis: 15,00 Euro
www.weinfectum.de

Weinbergwerk eG
2014 Meisterwerk Rotwein-Cuvée
13,5 Vol.-%

Dunkelrot mit viel Schwarzanteil, die Farbe lässt die Kraft schon erahnen. Viel Schwarze Johannisbeere in der Nase, Cassis. Im Mund enorm dicht, viel Extrakt, bleibt modern, fruchtbetont. Weiches Tannin.

Preis: 18,00 Euro
www.weinbergwerk.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2015 Cuvée Concilium * trocken,**
im Holzfass gereift
13,5 Vol.-%

In der Nase Brombeere, Heidelbeere, Nelken, Kaffee. Sehr opulent und vielschichtig. Am Gaumen mit feiner Säure, präsent Tannin. Deutlich dunkle Frucht, Pflaume, Schokolade. Mandel. Wieder sehr komplex, reichhaltig. Bleibt enorm lang haften.

Preis: 19,04 Euro
www.weinmanufaktur.de

Weinbergwerk eG
2015 Lebenswerk Rotwein-Cuvée
13,5 Vol.-%

Saft und Frische, extreme Dichte. Duftet nach dunklen Beeren, etwas Zigarrenkiste. Noch jugendlich wirkendes Tannin, feinst poliert. Am Gaumen dann Pflaume, Graphit, Zeder. Die Inkarnation von Kraft und Eleganz, bleibt minutenlang hängen.

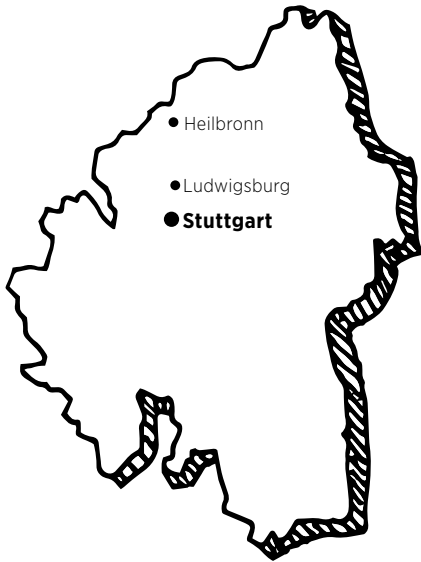
Preis: 36,00 Euro
www.weinbergwerk.de

Tourismus & Reisen



*Württemberg -
ein
Wintermärchen*





Allzu schnell rauscht das Jahr dem Ende entgegen. Kaum hat man sich an bräunende Sonne und Barbecue im Garten gewöhnt, segeln die Herbstblätter zu Boden. Danach werden die Tage noch kürzer und die Abende umso länger. Die Winter im Ländle lassen sich allerdings auf das Vortrefflichste versüßen ...

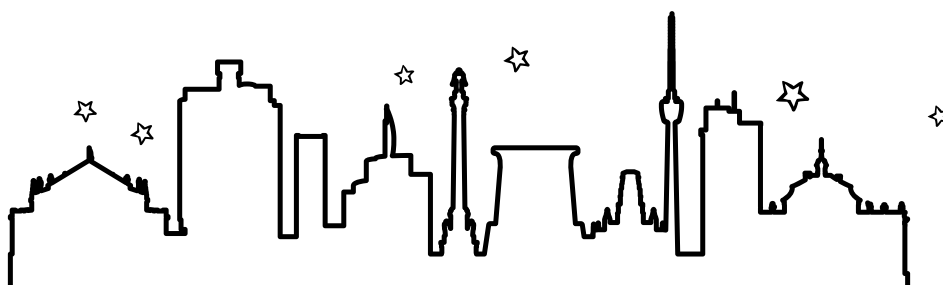
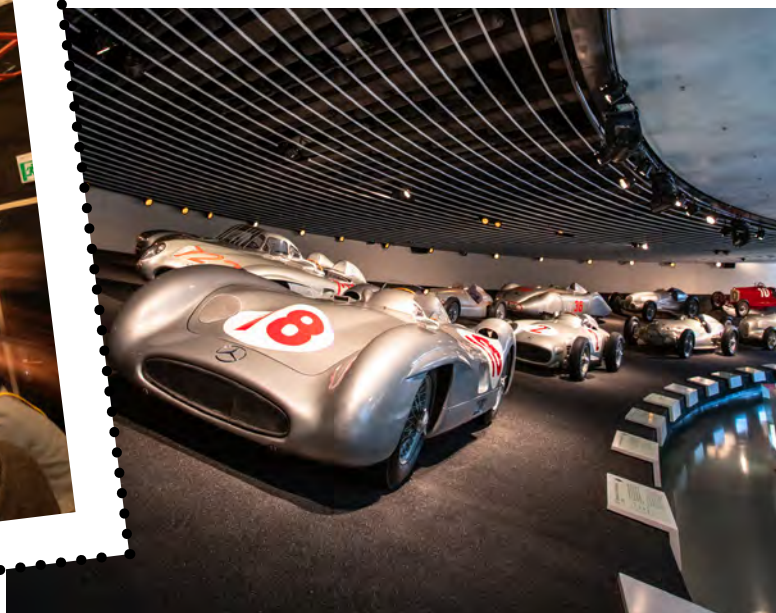
Text: Eva Maria Dülligen

Wedelnd die Pisten der Schwäbischen Alb hinab, Kutschfahrten vorbei an den schneebedeckten Spitzenlagen der württembergischen Weinberge und Schlittschuhfahren auf dem zugefrorenen See Monrepos. Klingt nach jeder Menge Gaudi in der kalten Jahreszeit. Zu unsicher jedoch die Wetterlage in den letzten Wintern, so dass warme Temperaturen die von Schnee und Eis abhängigen Vergnügen Schlittenfahrt, Eis-Angeln oder gar Snowboarden im Ländle platzen lassen könnten. Also her mit Plan B. In Ludwigsburg, Heilbronn und Stuttgart haben wir nach winterkompatiblen Tourismusattraktionen geforscht. Draußen wie drinnen. Jeder dieser Spots spielt mit seinem eigenen Charme. Ludwigsburg, eine Kulturstadt, hält einiges für seine Wintertouristen bereit. Neben prachtvollen Schlössern und hochrangiger Kulinarik-Szene birgt die City weitere Schätze: vom Filmfestival über Erlebnisführun-

gen bis hin zu einem der schönsten Weihnachtsmärkte Deutschlands. Stuttgart ist ob seines Mixes aus Gastronomie, Sehenswürdigkeiten und Events ebenso unabhängig von weißer Pracht, um Stadtpilger in der kalten Saison zu bespaßen. Coole Boutique-Hotels, Bars mit den erlesensten Gins der Welt, Restaurants hinter antiken Mauern mit stilisierter lokaler Kost, Weinbaumuseum und eigene Rebhänge könnten einen wochenlangen Urlaub füllen. Schließlich Heilbronn: Nicht nur für seine Gewächse ist das Kleinod am Neckar beliebt - es geizt genauso wenig mit kulturellen und kulinarischen Reizen. Ein überbordendes Angebot an allem, das Kurztrip-Touristen den Glanz in die Augen treibt, wartet also auch hier. Fazit: Statt unterm Sonnenschirm am Strand von Malle können Sie den Winter auch in württembergischen Mini-Eldorados verkürzen.



#weinreise #weinerlebnis






Tipp 1

Fressa ond sauffa

Neben Berlin oder Hamburg zählt die schwäbische Metropole mit zu den aufregendsten Spots des Landes. Größen wie der Maler Otto Dix, die Modekone Hugo Boss oder die Hip-Hop-Band Fanta 4 kommen aus dem «Größten Dorf im Neckartal». Viele Ecken könnten ebenso Trendviertel mitten in Wien sein. Wir treten aus dem Hauptbahnhof, und der erste Blick fällt auf die umliegenden Weinberge. Auf denen wächst nicht nur Trollinger, sondern wachsen auch internationale Sorten von Chardonnay bis Pinot Noir. So führt unser erster Weg erstmal in die «Weinstube Fröhlich», ein stimmungsgeladenes Altstadtlokal, wo wir den besten Roschdbroda ever zu einem Pinot Noir erster Güte goutieren und uns auf das morgige Programm vorbereiten: die legendäre Stuttgarter Markthalle in einem unter Denkmalschutz stehenden 3800 Quadratmeter großen Jugendstilgebäude. Ein Augenschmaus, nicht nur die Architektur, sondern auch die Stände - rund 35 an der Zahl -, auf denen sich Delikatessen aller Herren Länder stapeln, vom Bio-Gemüse über exotische Gewürze, Trüffeln und Serrano-Schinken bis zum geräucherten Wildlachs. Während draußen nasskühler Wind um das Alte Schloss und die Stiftskirche wirbelt, sitzen wir nach dem Food-Shopping an der Tapasbar auf der zweiten Ebene und betrachten das Treiben im Genusstempel von oben.

Stuttgart hat für Übernachtungstouristen oder Tagesausflügler, die Wintertage in prickelnder Atmosphäre verbringen wollen, noch sehr viel mehr in der Wundertüte: Gin-Bars wie das «Botanical Affairs» mit 150 Sorten aus der ganzen Welt. Das Mercedes-Benz-Museum, ein purer Thrill für PS-Maniacs, 2000 Jahre Weinbaugeschichte des mittleren Neckarraums im Weinbaumuseum und vor allem: Vinotheken mit lokalen Gewächsen ohne Ende. 

Der passende Wein

**Weinmanufaktur
Untertürkheim
2018 Cabernet Franc
13,5 Vol.-%**

Was für ein Traumpartner für das traditionellste aller Weihnachtsessen! Zum Christkindlgeflügel «ofenfrische Ente mit Knusperhaut» erwiesen sich Brombeer- und Kakaonoten im 2018er als Perfect Match. Bereits im Duft spielten rauchige Beerennoten und Kräuterwürze Pingpong mit der mit Majoran gewürzten Ente. Samtiges Mundgefühl, lang anhaltendes Finale.

Preis: 20,01 Euro
www.weinmanufaktur.de






Tipp 2

Schlösser, Schlemmen und ein Weihnachtsmarkt de luxe

Romantiker könnten sich vom 24. November bis zum 22. Dezember auf einem der schönsten Christkindl-Märkte des Landes wiederfinden. Der Ludwigsburger Barock-Weihnachtsmarkt ließ uns voriges Jahr den Atem stocken, denn der Marktplatz wurde in leuchtendes Gold getaucht. Ein Duftfaden aus Glühwein und Lebkuchen zog sich durch die Luft. Rund 180 Standbesitzer handelten mit mundgeblasenem Glas, Maroni oder antikem Christbaum-Schmuck. Über die breiten Gänge verteilten sich Gospelchöre, Zauberer und Klänge von Swing. Den Namen hat das Weihnachtsdorf von den Strukturen seines barocken Vorbilds. Ein Adventsbummel, der sich ins Gedächtnis brennt wie eine Weihnachtskerze.

Die nächste Station heißt Residenzschloss. Auch hier bläst barocker Wind. Rokoko und Klassizismus prägen die Schlossarchitektur ebenfalls. Die unterschiedlichen Stilepochen von verspielt bis schnörkellos in Hauptbau, Pavillons und Galerien fallen ins Auge. Allein der Rundgang durch die Prunkräume der Sommerresidenz des ersten württembergischen Königs könnte einen ganzen Tag verschlingen. Aber so viel anderes steht noch auf dem Programm, auch in Sachen Wein. Schließlich gehörten zum Schlossbesitz beträchtliche Weinbergflächen, die bis heute zu den besten Lagen der Region zählen. Besichtigungen führen nicht nur in die herrschaftliche Küche mit Warmhalte-Öfen und versteckten Versorgungsgängen, sondern bis in den tiefen Fasskeller.

Hunger macht sich breit, so steuern wir eine Genussadresse an: Die Weinstube Klingel lockt mit regionstypischen Delikatessen. Zwischen Ochsenmaul-Salat und geschmälzten Maultaschen von der Landmetzgerei gönnen wir uns einen Trollinger der Winzergenossenschaft Mundelsheim. Einen besseren Abschluss der winterlichen Tour hätte man sich kaum geben können. 

Der passende Wein

Weingärtner Marbach
Tell – der Lemberger
14 Vol.-%

Er glänzt wie eine Weihnachtskugel und duftet wie ein Kräuterbeet. Nach einer Weile wird die Duftpalette von Brombeere und Eukalyptus ergänzt. Samtige Oberfläche. Zu dem Geflügelsalat mit gehobelttem Parmesan erwiesen sich die Pfeffer- und Paprikanoten im Lemberger als würzende Ergänzung. Der Barriquer gereifte harmonierte auch herrlich zu Käsefondue.

Preis: 21,45 Euro
www.weingartner-marbach.de



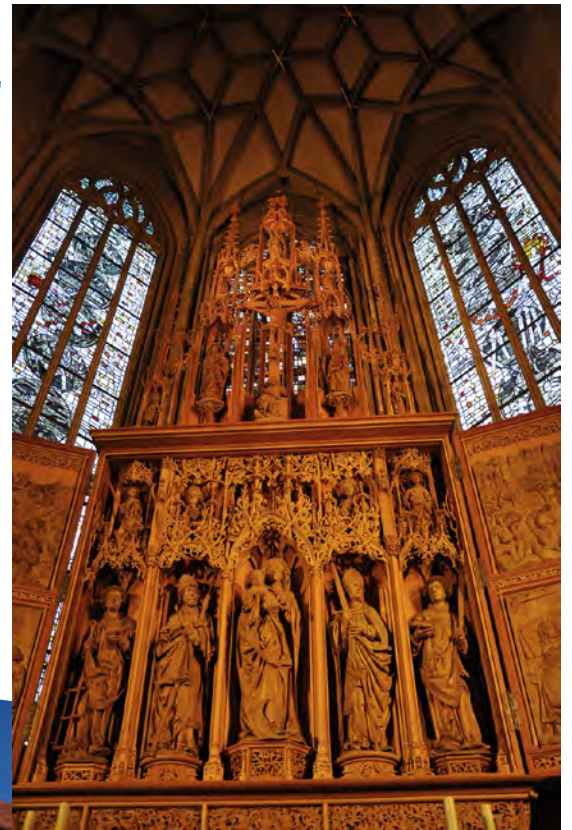
Foto: Grafik-Design-Hauck

#weinreise #weinerlebnis



Fotos: Benjamin Stollenberg, Stadler Medien Service

#weinreise #weinerlebnis





Tipp 3

Eine Stadt aus Wein und Kunst

Kaum ein Württemberger, dem die «Wein Villa» nichts sagt. Hier, im Heilbronner Refugium von 15 Wengertern, bleibt kein Zünglein trocken. Vom Sauvignon Blanc bis zum Merlot findet man hinter historischen Mauern Gewächse, die in der Vinothek gekauft oder in der stilvoll ausgekleideten Gaststube mit Nierchen in Mostessigsößle oder Schwabasiatischem Lammcurry kombiniert werden können. Unsere erste Zieladresse nach gelungenem Lunch heißt experimenta - auf der Insel am Neckaruferpark. Zugegeben, kein Geheimtipp, aber eine kleine Sünde wäre, würden wir diese architektonische Schönheit links liegen lassen. Drinnen eine 700 Quadratmeter große Kuppel, die sich über einen Hightech-Erlebnisraum spannt, wo bis zu 150 Zuschauer visuell durch fantastische Welten reisen, nebenan eine Sternwarte, wo sich das Universum via Teleskop einsaugen lässt. Insgesamt ein Epizentrum für Futuristen. Um die Metropole des Unterlandes von oben zu betrachten, steigen wir später auf die Aussichtsplattform der Kilianskirche. Der gotische Prachtbau birgt unter anderem den weltberühmten Hauptaltar von Hans Seyfer, den er 1498 kunstvoll schnitzte, sowie 19 gotische Fenstertafeln, die bei Sonnenlicht herrliche Farbspiele in die heiligen Hallen zaubern. Aus rund 50 Metern Höhe betrachten wir vom Kirchturm aus legogroß wirkende Wahrzeichen der Stadt: die astronomische Uhr am Rathaus, den Götzenturm, wo Götz von Berlichingen eine Nacht im Kerker verbrachte, und das bunte Markttreiben auf dem Kiliansplatz, auf dem voraussichtlich der jährliche Weihnachtsmarkt feierliche Stimmung verströmen wird. Als Finish gönnen wir uns das bikiniARTmuseum in Bad Rappenau, etwas für warme Gedanken in der kalten Jahreszeit. In dem weltweit ersten Museum für Bademode und -kultur finden neben Ausstellungen jedes Wochenende Events mit DJ und Drinks statt.



Der passende Wein

Genossenschaftskellerei Heilbronn
Grantschen Barrique Blanc Weißburgunder 2018
13 Vol.-%

In der besinnlichen Zeit muss es nicht immer ein schwerer Roter sein. Dieser im Barrique gereifte Weißburgunder gibt im Duft Pfirsich und etwas Rauch frei, den Gaumen nimmt er mit samtiger Kräuterwürze in Besitz. Funktionierte zu etlichen Gerichten beim Christmas-Dinner: Sein Extrakt hält dem geräucherten Lachs ebenso stand wie der gefüllten Weihnachtsgans.

Preis: 8,90 Euro
www.wg-heilbronn.de





Das Gourmet-Interview
Besuch bei
Jörg Sackmann

Er ist seit etlichen Jahren (Michelin-)Sterne-Koch in Bayersbronn-Schwarzenberg im Schwarzwald, treusorgender Vater einer Familie mit zwei Söhnen, zwei Töchtern und fünf Enkeln, muss bald die Feier zu seinem anstehenden 60. Geburtstag verschieben, tritt immer wieder mal im Fernsehen auf und sammelt leidenschaftlich gern Kochbücher. Seit Januar 2020 ist Jörg Sackmann zudem rastloser Bauherr eines prächtigen Hotel-Anbaus.

Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Roland Bauer



Herr Sackmann, was hat Sie bewogen, ein gut gehendes, idyllisch gelegenes Hotel mit einem Spitzenrestaurant und vielen Annehmlichkeiten zum Teil in eine große Baustelle zu verwandeln?

Wir haben in der Familie intensiv analysiert, wie es bei uns langfristig weitergehen kann, und dabei sogar über eine Betriebsverlagerung nachgedacht. Aber dann sind wir zum Schluss gekommen, uns langfristig für die Zukunft zu rüsten, nach dem Motto: nicht kleckern, sondern klotzen. Die Situation am Finanzmarkt wird nicht günstiger werden. Wenn nicht jetzt, wann dann?

18 neue Zimmer sind im Entstehen, der Veranstaltungsbereich bekommt Zuwachs. Auf dem neuen Dach wird es mehr Wellness inklusive Sauna und Freiluft-Pool geben. Genießer können bald Weine in einer Weinlounge verkosten. Wann wird das alles fertig sein?

Einen Teil konnten wir bereits vor wenigen Tagen eröffnen. Auf dem erholsamen Dach kann man sich ab Ende Oktober tummeln. Komplett sollten wir nach unserer Zeitplanung kurz vor Weihnachten fertig sein.

Also kurz nach Ihrem 60. Geburtstag, den Sie am 2. Dezember feiern können ...

Den werde ich sicher nicht feiern, dafür bleibt keine Zeit. Ich muss mich um zu viele Details im Neubau kümmern. Wir werden am 26. März 2021 offiziell die Eröffnung feiern, dann hole ich auch meine Geburtstagsfeier nach.

Apropos Zeit. Man sieht Sie schon um 8 Uhr morgens in der Küche, um 10 Uhr machen Sie eine Runde durch den Frühstücksbereich, abends um 22 Uhr durch Ihr Sterne-Restaurant Schlossberg. Schaut nach einem 14-Stunden-Tag aus ...

Ich habe einen ganz geregelten 8-Stunden-Tag. Der Rest ist Hobby. Aber im Ernst, mein Tag ist nach dem Frühstückskaffee und Orangensaft randvoll mit Besprechungen mit meinem Sohn Nico, der seit 2013 als gleichberechtigter Küchenchef fungiert, mit Planungen, Studieren der Post, Hilfe beim Service mittags und abends und gelegentlicher Autorentätigkeit. Ich habe auch an etlichen Ausgaben der namhaften «Gourmet Edition Willsberger» mitgearbeitet.

Wann waren Sie denn so etwas wie ein Journalisten-Kollege, in der Nacht?

Nein, ich behalte mir einen freien Tag in der Woche vor. Das genügt, um Rezepte und kulinarische Informationen zu verfassen.

Gibt es da nicht ab und zu eine Ermahnung von Ihrer Gattin Annemarie bei dem Stress, den Sie sich antun?

—>

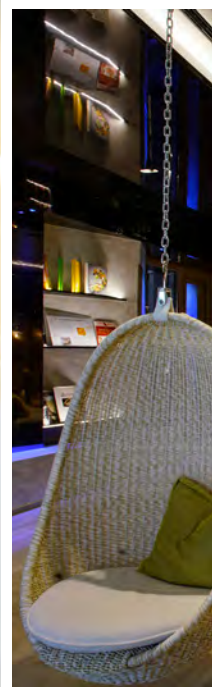
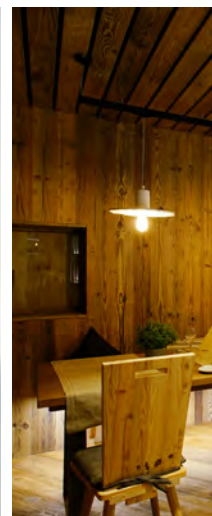
Vita



Jörg Sackmann ist Spross einer Bayersbronner Hotelierefamilie. Er wurde am 2. Dezember 1960 geboren und absolvierte eine gründliche Ausbildung bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube im Hotel «Traube Tonbach». Nach Stationen im «Maitre» in Berlin, «Brenners Parkhotel» in Baden-Baden und Eckart Witzigmanns «Aubergine» in München sowie der Absolvierung der Meisterschule in Baden-Baden übernahm er im elterlichen Betrieb ab 1988 zunächst das Restaurant «Silberberg». 1993 eröffnete er ergänzend das Gourmet-Restaurant «Schlossberg», das bald darauf mit diversen Auszeichnungen (u. a. Michelin-Stern) bedacht wurde. Mit seinem Team inklusive Junior Nico setzt er bevorzugt auf regionale Produkte, die mit Kräutern aus dem heimischen Schwarzwald und raffinierten Gewürzen aus dem Mittelmeerraum und Asien gekonnt verfeinert werden.

www.hotel-sackmann.de

Gourmet-Interview



Wir haben uns kennengelernt, als wir beide 15 Jahre alt waren und sie ihre Schwestern besuchte, die bei meinen Eltern arbeiteten. Sie ist seit vielen Jahren voll in den Betrieb involviert. Wir wissen, was wir aneinander haben.

Und Sie wussten immer schon, dass Gastronom Ihre Berufung ist?

Meine Eltern haben mich nicht dazu gedrängt, aber ich wollte nie etwas anderes machen, und ich habe auch sehr viel von meinem beruflichen Werdegang profitiert.

Wer war besonders prägend für Sie?

Ich war bei Legenden tätig, wurde ausgebildet bei Harald Wohlfahrt in der Nachbar-

schaft in der «Traube Tonbach», war dann bei Henry Levy im Berliner «Maitre» und schließlich in Eckart Witzigmanns «Aubergine» in München. Sie waren echte Vorbilder für mich. Und dann habe ich natürlich viel gelesen. So entstand meine Kochbuch-Lounge, in der wir jetzt sitzen.

Wie viele Kochbücher haben Sie denn ungefähr?

Ich schätze, es sind weit über tausend, aus etlichen Ländern.

Aber doch nicht alle gelesen?

Was denken Sie denn? Natürlich! Greifen Sie mal in die Regale, Sie werden in jedem Buch Merker finden, die zeigen, von was ich mich

inspirieren ließ. Oder auch nicht.

Sie deuten an, dass es auch Dinge von internationalen Kollegen gibt, die Sie nicht begeistern ...

Ich probiere zwar eigentlich fast alles. Aber es gibt in exotischen Ländern die Verwertung von Ameisen, Käfern und sogar Mücken. Für so etwas kann ich mich überhaupt nicht begeistern.

Aber vielleicht für einen McDings, einen Döner oder Ähnliches?

Das ist nicht meine Sache. Mir ist es nur einmal passiert, dass ich mit meiner Koch-Crew im Bus unterwegs war und das Team am späteren Abend darauf bestand, noch



schnell in ein Hamburger-Restaurant einzukehren. Ein guter Bekannter hat mich zufällig gesehen und gleich gefrotzelt ...

Das Herauskitzeln von Aromen gilt als Ihre Spezialität. Zu so etwas wird man nicht unbedingt durch Lektüre von Kochbüchern inspiriert, sondern durch Erfahrung bei Speisen. Wie oft genießt Herr Sackmann?

Vor allem, wenn er auf Reisen ist. Wenn ich in einer bedeutenden Stadt irgendwo auf der Welt bin, schaue ich immer nach, wo die besten Restaurants sind. Die werden dann gewissermaßen abgehakt. Und ich habe wieder ein paar neue Anregungen mehr für meine Küche.

Welche Rolle spielt die Regionalität in Ihrer Küche?

Eine sehr große. Ich achte auf eine ehrliche Regionalität meiner Zutaten und kenne viele meiner Lieferanten unter den Bauern persönlich gut. Ich kann mich auch für tollen Käse und eine leckere Butter begeistern.

Wie ist Ihre Beziehung zum Wein, lieben Sie hier auch die Aromen?

Nicht direkt. Aber mein Sommelier Manuel Vogel bindet mich intensiv in das Thema ein. Wir verkosten viele Weine gemeinsam und überlegen uns die Partnerschaften zum Essen. Meine große persönliche Leidenschaft sind reife Weine vom Riesling. Und ich freue mich, dass immer mehr junge Betriebe in

Deutschland in der Qualität gewaltig Gas geben. Das betrifft auch die Rotweine, die immer besser geworden sind. Ich bin außer von Riesling ein Anhänger von Spätburgunder.

Sie sind ja in Baiersbronn, was viele nicht wissen, Teil von Württemberg. Hier spielt der Trollinger nach wie vor eine wichtige Rolle. Wie schaut es bei Ihnen aus?

Ich weiß, dass es gute Trollinger gibt. Aber ich tue mich schwer mit dieser Sorte. Immerhin offerieren wir eine Cuvée Trollinger mit Lemberger in unserer Murg-Stube zur regionalen Küche. Für mich persönlich darf es eher ein Württemberger Lemberger sein.



Verliebt in den Konvent



Das Corona-Jahr. Es mag leichtere Situationen geben, um das eigene Arbeitsleben komplett umzukrempeln. Aber es sich leicht machen, das ist nicht die Art von Mirko Semmler-Lins. Der Mann liebt es, Neues zu wagen - schon immer.

Der 50-Jährige hat im Juni die Verantwortung für den Vertrieb beim Weinkonvent Dürrenzimmern übernommen. Fragt man ihn, was den Ausschlag für die Entscheidung gab, dann hört es sich fast wie Liebe auf den ersten Blick an: «Nachdem ich die Vinothek des Weinkonvents betreten hatte, wurde ich sehr freundlich empfangen und durfte das erste Glas vom Cellarius Lemberger mit Merlot verkosten. Da habe ich mich in diesen Ort verliebt. Noch dazu hatten scheinbar der Vorstand und der Aufsichtsrat keine Angst vor so einem Unternehmer.»

So ein Unternehmer - das war Mirko Semmler-Lins über Jahrzehnte. Er kommt aus einer Familie, die sich berufsmäßig schon seit vier Generationen mit Wein und Spirituosen beschäftigt. In der Weinregion Franken hatte der Urgroßvater mit einer Weinkellerei begonnen. Der Vater hatte den Betrieb dann in eine Handelsagentur verwandelt. «Hier waren wir eine der größten Agenturen in Frankfurt in Sachen Wein und Spirituosen. Gut für mich, denn mit Promotion und Ausschank gab es immer Möglichkeiten, das Taschengeld aufzubessern», erinnert sich der Marketingfachmann, der heute in Obernburg am Main und Dürrenzimmern im malerischen Zabergäu lebt.

Ins Berufsleben startete er mit einer Groß- und Einzelhandelslehre, es folgte eine Weiterbildung zum Diplom-Betriebswirt mit Schwerpunkt Außenhandel. Die Ferien und Auslandszeiten verbrachte er dabei auf deutschen Weingütern und in Betrieben in Südafrika. Er gründete schließlich ein eigenes Unternehmen mit Schwerpunkt auf dem Import von

Verliebt in den Konvent. Mit einem Glas Wein wurde er empfangen und er wusste sofort, dass er bleiben wollte. Seit Mitte des Jahres hat Mirko Semmler-Lins nun die Position des Geschäftsführers Vertrieb beim Weinkonvent Dürrenzimmern inne. Der ausgewiesene Marketingfachmann weiß um die Stärken seines Arbeitgebers: hohe Produktqualität und Authentizität.

Text: Claudia List

Wein und Spirituosen und übernahm die Verantwortung für die Entwicklung von Marken in Deutschland. In all den Jahren lernte er den Markt und die potenziellen Großkunden wie etwa Hotelketten und die Gastronomie intensiv kennen. «Im letzten Jahr ist mir dann klar geworden, dass ich mich lieber ganz auf Vertrieb und Markenentwicklung konzentrieren möchte, statt ein kleines Unternehmen zu führen, das mit mehr und mehr Bürokratie überladen wurde.» Und weil es beim Weinkonvent Dürrenzimmern einfach passte, stieg er ein.

Was seine Zielsetzung als Geschäftsführer Vertrieb betrifft, so hat Mirko Semmler-Lins klare Vorstellungen: Es geht ihm darum, Authentizität zu vermitteln, die Geschichten, die hinter den Produkten stehen. «Dadurch bringen wir ein mitreißendes Versprechen zum Ausdruck, das durch die Qualität und Anmut unserer Weine bestätigt wird.» Unverzichtbare Grundlage sei es, die Produkte in- und auswendig zu kennen. Deswegen trifft er sich wenigstens einmal pro Tag mit dem Kellermeister Kurt Freudenthaler, der ihm jeweils die anstehenden Themen aus dem Keller vorstellt. «Mir ist es wichtig, die Weine so gut wie nur möglich zu verstehen, denn

hier beginnt unsere Geschichte», sagt Mirko Semmler-Lins.

Die gesteckten Ziele erreichen könne man allerdings nur im Team und hier könne er sich glücklich schätzen, denn er dürfe mit dem besten Team arbeiten, das man sich nur vorstellen könne. «Von der ersten Minute an hat man mir das Gefühl gegeben, bereit zu sein, sich auf neue Wege zu begeben. Sie unterstützen mich bei der Ausarbeitung meiner Vision und sind offen für Anregungen. Und sie geben sich Mühe, mir die genossenschaftlichen Strukturen zu erklären.»

Die gute Zusammenarbeit ermögliche es auch, schwierige Phasen zu meistern. Aktuell ist da natürlich die Corona-Situation, die Herausforderungen für die täglichen Abläufe mit sich bringt. Die Lage sei zudem sehr schmerzhaft für einige der Kunden, etwa in der Gastronomie. Der private Konsument dagegen habe sich den täglichen Genuss in Form eines guten Glases Wein vielfach nach Hause geholt. Über Jahre habe man Vertrauen und Nähe zu den Kunden aufgebaut. «Das hat sich nun bezahlt gemacht, denn man hat sich in der aktuellen Situation sehr oft für eine gute Flasche vom Weinkonvent entschieden. Darauf sind wir ungemein stolz.»





Weinkonvent Dürrenzimmern

Dürrenzimmern zählt nur etwas über 1200 Einwohner und liegt im malerischen Zabergäu im Landkreis Heilbronn. In der Ortschaft, die heute zur Stadt Brackenheim gehört, wird nachweislich seit 1147 Weinbau betrieben. Damals waren es die Klöster, die den Weinbau entscheidend prägten. Die Lagen «Dürrenzimmerner Mönchsberg», «Stockheimer Altenberg» sowie «Dürrenzimmerner Heuchelberg» sind die wichtigsten Anbauflächen der Genossenschaft. Der Betrieb besteht seit 1937 und hat heute 328 Mitglieder, die zusammen über eine Rebfläche von 204 Hektar verfügen. Die Kooperative erzeugt Rot-, Rosé- und Weißweine in den drei Linien «Divinus», «Cellarius» und «Klosterhof». Angebaut werden unter anderem Lemberger, Spätburgunder, Trollinger, Merlot und Cabernet bei den roten Sorten sowie Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Müller-Thurgau, Gewürztraminer und Muskateller bei den weißen. Die Geschäftsleitung hat ein Trio inne: Mirko Semmler-Lins leitet den Vertrieb, Kurt Freudenthaler ist Kellermeister und Timo Gebert hat die kaufmännische Leitung übernommen.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Unfassbar rein.

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



#termine #geselligkeit

Highlights Oktober bis Dezember

Oktober

9. bis 11. Oktober 2020

WeinGenussKeller In authentischer Atmosphäre genießen die Gäste an diesem Wochenende Wein und Kulinarisches. Die Gastronomen Peter von Ribbeck & Boris Biggör, Heilbronn, verwöhnen mit verschiedenen Leckereien.

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

9. Oktober 2020

Hello Weekend Den Feierabend bei feinen Weinen und kleinen Leckereien genießen – so können Sie in lockerer Atmosphäre entspannen und den Stress der Woche hinter sich lassen. www.bottwartalerwinzer.de

Freitagsweinprobe In HESSIGHEIM entspannt ins Wochenende starten. www.felsengartenkellerei.de

10. Oktober 2020

Kanu & Wein Geführte Kanutour und Weinwanderung mit Weinprobe in Walheim. www.felsengartenkellerei.de

16. bis 18. Oktober 2020

WeinGenussKeller In authentischer Atmosphäre genießen die Gäste an diesem Wochenende Wein und Kulinarisches. Das Team vom Marcel Gemein Catering, Bönnigheim, verwöhnt mit verschiedenen Leckereien. www.wg-stromberg-zabergaeu.de

17. Oktober 2020

Kellerblicke Weinkenner und solche, die es werden wollen, entdecken die Welt der Fellbacher Weine und schauen hinter die Kulissen der Weinmacher. www.fellbacher-weine.de

Weinprobe im Herbst Königliche Weinprobe im Fasskeller Alte Kelter in Besigheim. www.felsengartenkellerei.de

22. Oktober 2020

Nudeln & Wein Joachim A. Pokorny und das Team der Weingärtner freuen sich auf einen tollen Abend mit einem leckeren Menü und den dazu passenden Weinen. Die Gäste erfahren zudem Wissenswertes zur Nudel im Allgemeinen und im Speziellen. www.fellbacher-weine.de

23. bis 25. Oktober 2020

WeinGenussKeller: In authentischer Atmosphäre genießen die Gäste an diesem Wochenende Wein und Kulinarisches. Die Gastronomen Peter von Ribbeck & Boris Biggör, Heilbronn, verwöhnen mit verschiedenen Leckereien.

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

23. Oktober 2020

Tod im Weinberg «Postmichel» – ein spannendes Livehörspiel mit Marion und Felix Jeiter, bekannt aus der Württembergischen Landesbühne Esslingen, gastiert in der WeinSicht. Dazu gibt's ein Glas

Winzersekt zur Begrüßung.

www.weingaertner-esslingen.de

Füllhorn des bunten Herbstes Kulinarische Weinprobe mit dem Hotel Otterbach, Bietigheim.

www.felsengartenkellerei.de

Wein trifft ... Vesper Weinprobe mit rustikalen

Wurst- und Käsebeilagen.

www.felsengartenkellerei.de

24. Oktober 2020

Kellerblicke Weinkenner und solche, die es werden wollen, entdecken die Welt der Fellbacher Weine und schauen hinter die Kulissen der Weinmacher.

www.fellbacher-weine.de

29. Oktober 2020

Beschwingt durch den Herbst Weinerlebnis- und Genussführung. www.felsengartenkellerei.de

30. Oktober 2020

Käse & Wein Gemeinsam mit der Emmentaler-Käseerei Leupolz aus Wangen werden Allgäuer Käsespezialitäten zu ausgewählten Weinen gereicht.

www.fellbacher-weine.de

31. Oktober 2020

Kellerblicke Weinkenner und solche, die es werden wollen, entdecken die Welt der Fellbacher Weine und schauen hinter die Kulissen der Weinmacher.

www.fellbacher-weine.de

November

3. November 2020

Sushi & Wein Andreas Sommer aus dem Sushiladle Fellbach zeigt an diesem Abend die Sushi-Vielfalt, die Fellbacher Winzer servieren dazu zehn passende Weine. Spannende Kombinationen, gute Laune und der eine oder andere Trick für die perfekte Rolle sind garantiert. www.fellbacher-weine.de

5. bis 6. November 2020

ESSperimenta Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art verspricht dieser Abend. Koch Sebastian Maier von der Herrenküferei Markgröningen, Sommelier Bertram Haak und Musiker erwarten die Gäste zu einem experimentellen Vier-Gang-Menü. Wein, Musik und Speisen werden immer wieder miteinander kombiniert. www.lembergerland.de

5. bis 8. November 2020

1. Esslinger Wein- & Kulinariktag Vier Tage steht die WeinSicht der Esslinger Weingärtner unter diesem Motto. Die Besucher genießen Köstlichkeiten aus Küche und Keller. Kulinarisch verwöhnen Sonja Lenz, Kochschule Kunstweine-Kochwelten-Kunst, und Markus Hahn, Mattis Esslingen. Den tollen Blick aufs Neckartal gibt es gratis.

www.weingaertner-esslingen.de

5. November 2020

Weintreff Die genussvolle Weinprobe steht an diesem Tag unter dem Motto «Wein von A bis Z». Im Weinraum der Genossenschaftskellerei Heilbronn erwartet Sie eine Weinprobe mit sechs ausgewählten Tropfen. www.wg-heilbronn.de

6. November 2020

Freitagsweinprobe Entspannt ins Wochenende starten. www.felsengartenkellerei.de

7. November 2020

Kulinarische Weinprobe Ein Fünf-Gang-Menü wird umrahmt von besonderen Fürstenfass-Weinen und stilvoll präsentiert von den Hohenloher Weinhoheiten. www.weinkellerei-hohenlohe.de

Monatsweinprobe Die Fellbacher Winzer versprechen einen interessanten und vergnüglichen Abend rund um den Wein inklusive Kellerführung,

#weinheimatwürttemberg

Mit Mehrwegflaschen E-Bikes gewinnen!

Württembergischer
Literwein schont
die Umwelt

Wein in der Mehrwegflasche wird bundesweit ausschließlich in Württemberg angeboten. Stolze 50 Mal kann die 1-Liter-Mehrwegflasche neu befüllt werden - das spart Energie sowie Ressourcen und vermeidet Abfall. Um dies noch bekannter zu machen, hat die Weinheimat Württemberg im Handel ein Gewinnspiel gestartet. «Mit dem Kauf der 1-Liter-Mehrwegflasche unterstützen die Verbraucher nicht nur unsere Weingärtner und den Erhalt einer einzigartigen Kulturlandschaft, sie tun auch aktiv etwas für den Umweltschutz», sagt Ulrich M. Breutner, Vorstandssprecher der Weinheimat Württemberg eG. Auf über einer Million Flaschenanhängern sowie auf ihrer

Website «www.weinheimat-wuerttemberg.de» informieren die Initiatoren der Aktion ausführlich über die Vorteile des Weins in der Literflasche und verbinden das Ganze mit einem Gewinnspiel. Bei diesem muss man nur eine Frage beantworten und kann bis Jahresende jeden Monat ein exklusives E-Bike gewinnen.

Qualitativ müssen sich Weine in der Mehrwegflasche keineswegs verstecken, sagt Breutner. «Wer auf der Suche nach unkomplizierten Alltagsweinen mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis ist, liegt beim Wein in der Literflasche richtig», meint er und fügt schmunzelnd hinzu: «Das vierte Viertele macht's aus.»

bio
mineralwasser



Unfassbar bio.

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

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

www.ensinger.de

#termine #geselligkeit

Begrüßungsgetränk, Sechser-Weinprobe und Vesperteller. www.fellbacher-weine.de

Kellerblicke Weinkenner und solche, die es werden wollen, entdecken die Welt der Fellbacher Weine und schauen hinter die Kulissen der Weinmacher. www.fellbacher-weine.de

8. November 2020

Winter-Hitze Unter diesem Motto erwartet Sie im Weinhaus Nordheim ein verkaufsoffener Sonntag mit Weinverkostung, Sensorik-Parcours und kulinarischen Köstlichkeiten sowie Kaffee, Kuchen und selbstgebackene Plätzchen. www.heuchelberg.de

11. November 2020

Desserts & Wein Himmlische Dessert-Varianten, serviert vom Sternerestaurant Goldberg, versüßen den Abend mit sechs ausgewählten Weinen. Versuchungen, die glücklich machen. www.fellbacher-weine.de

Gans verliebt in Wein Kulinarische Weinprobe mit Marcel Gemein. www.felsengartenkellerei.de

12. November 2020

Kostbares & Wein Die Kunst der Weinbegleitung steht an diesem Abend im Vordergrund. Sommelier Bertram Haak nimmt die Gäste mit auf eine Reise in die Welt der Aromen und Geschmackserlebnisse. Sie sehen, riechen und schmecken, welche Aromen sich in den Weinen des Lembergerlands verbergen. www.lembergerland.de

13. November 2020

Schmankerl aus der Kriminalküche Bei der Weinprobe mit Kulturprogramm werden die Gäste zu Darstellern des Krimiabends. Es wird ein mörderisches Mahl gereicht und dazu natürlich die passenden Weine. www.wg-heilbronn.de

Hello Weekend Den Feierabend bei feinen Weinen und kleinen Leckereien genießen – so können Sie in lockerer Atmosphäre entspannen und den Stress der Woche hinter sich lassen. www.bottwartalerwinzer.de

14. November 2020

Kellerblicke Weinkenner und solche, die es werden wollen, entdecken die Welt der Fellbacher Weine und schauen hinter die Kulissen der Weinmacher. www.fellbacher-weine.de

20. November 2020

Weinmacher Wer hat Lust, seine eigene Lemberger-Cuvée zu assemblieren? An diesem Abend fügen die Gäste nach einer spannenden Einführung ganz nach ihrem Geschmack Weine unterschiedlicher Lagen, Herstellungsarten und Ergänzungswine zusammen. Mit Speisebegleitung. www.lembergerland.de

21. November 2020

Divinus meets Neue Welt Die Gäste vergleichen die Divinus-Weine aus dem Zabergäu mit interessanten Weinen aus Australien, Neuseeland und Amerika.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weintage Mundelsheim Die Lauffener Weingärtner wollen an ihrer beliebten und traditionsreichen Veranstaltung festhalten – freilich unter den geltenden Regeln und mit dem richtigen Sicherheitskonzept. Daran wird gearbeitet. www.lauffener-wein.de

27. bis 28. November 2020

Kriminal-Dinner «Teufelsbrut» mit der Studiobühne Besigheim. www.felsengartenkellerei.de

27. November 2020

Käse & Wein Die genussvolle Weinprobe vereint zwei, die bekanntlich besonders gut zusammenpassen. Sechs ausgesuchte Weine werden verkostet und dazu erstklassige Käsespezialitäten serviert. www.wg-heilbronn.de

Schokolade & Wein Die Chocolatière Verena Hoffmann nimmt die Gäste mit auf eine Reise von der Kakaobohne bis zum perfekten Geschmackserlebnis. Der passende Wein macht das Erlebnis perfekt. Ein Seminar, das doppelt glücklich macht. www.lembergerland.de

Wein trifft ... Süßes Weinprobe mit Naschwerk in der Galerie Stadthalle Alte Kelter Besigheim. www.felsengartenkellerei.de

29. November 2020

Weihnachtsmarkt Vor dem Weinschatzkeller in Heilbronn genießen die Besucher weihnachtliche Leckereien und würzigen Heilbronner Glühwein. Kunsthandwerkliches sowie weinige Präsente und Accessoires werden angeboten. www.wg-heilbronn.de

Dezember

3. Dezember 2020

Genusszauber rot/weiß So lautet das Motto der genussvollen Weinprobe mit sechs ausgesuchten Weinen. Brot und Mineralwasser sind inbegriffen. www.wg-heilbronn.de

4. Dezember 2020

Käse & Wein Zwei gereifte Naturprodukte, die sich meist erst auf den zweiten Blick gut verstehen. Denn die perfekte Kombination zu kreieren, ist alles andere als einfach. An diesem Abend stellen sich die Gäste mit den Weinen des Lembergerlands dieser Herausforderung. www.lembergerland.de

Prickelnder Winterzauber Bei der winterlichen

Sekt- und Weinprobe mit Weinerlebnisleiter Günther Schuster geht es nach zwei Schaumweinen im Sektbunker in die Weinberge, hinauf auf den Mönchberg. Unterwegs leuchten die Handfackeln der Teilnehmer die dunklen Wege aus. Oben warten wärmender Rotwein (kein Glühwein) und spannende Informationen zum Württemberger Weinbau. Abschließend gibt es im historischen Holzfasskeller der Weinmanufaktur noch eine weitere Leckerei. www.weinmanufaktur.de

Freitagsweinprobe Entspannt ins Wochenende starten. www.felsengartenkellerei.de

5. bis 6. Dezember 2020

Nikolaus-Wochenende Schauen, riechen und schmecken in weihnachtlicher Atmosphäre ist bei den Weingärtnern in Schwaiger angesagt. Beim verkaufsoffenen Wochenende können nach Herzenslust Weine, Sekte und Seccos für die Festtage verkostet werden. Fürs leibliche Wohl ist gesorgt. www.heuchelberg.de

5. Dezember 2020

Adventsweinprobe Lauffen Die beliebte Veranstaltung, bei der Weine und Sekte aus Lauffen und Mundelsheim verkostet werden können, soll stattfinden. Wie, daran wird noch gearbeitet. www.lauffener-wein.de

Monatsweinprobe Die Fellbacher Winzer versprechen einen interessanten und vergnüglichen Abend rund um den Wein inklusive Kellerführung, Begrüßungsgetränk, Sechser-Weinprobe und Vesperteller. www.fellbacher-weine.de

11. Dezember 2020

Hello Weekend Den Feierabend bei feinen Weinen und kleinen Leckereien genießen – so können Sie in lockerer Atmosphäre entspannen und den Stress der Woche hinter sich lassen. www.bottwartalerwinzer.de

Festtagsweine Königliche Weinprobe im Fasskeller der Stadthalle Alte Kelter Besigheim. www.felsengartenkellerei.de

12. Dezember 2020

Wine & Dine Die Gäste im Weinkonvent genießen an diesem Abend ein stilvolles Vier-Gang-Menü. Dazu werden natürlich auch die passenden Weine serviert. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

13. Dezember 2020

Weihnachtsmarkt Im Hof in Grantschen kommt mit Glühweinstand, kunsthandwerklichen Attraktionen und den GRAN-Sängern vorweihnachtliche Stimmung auf. Der Weinverkauf ist an diesem dritten Adventssonntag natürlich auch geöffnet. www.wg-heilbronn.de

Württembergischer Live-Tastings

23. Oktober 2020 | 19 Uhr

Winzermeister und friends Heiko und seine Gäste aus Lauffen und Mündelsheim verkosten sechs exklusive Weine aus dem Sortiment.
www.lauffener-weine.de

25. Oktober 2020 | 11 Uhr

Wild und unsere besten Weine WeinKüchenParty reloaded: Live-Tasting & Grillshow mit Grill-Profi Daniel Nonnenmann auf der Dachterrasse der Eventlocation WeinSicht.
www.weingaertner-esslingen.de

21. November 2020 | 18 Uhr

Virtuelle Weinprobe Live-Tasting mit Caro.
www.wg-heilbronn.de

Online-Weinprobe on demand

Online-Weinprobe mit Sommelière Sophia. Termin und Weinpaket werden in Absprache individuell zusammengestellt.

www.felsengartenkellerei.de

Württembergischer Online- Weinproben

Lembergerland & Friends Tasting zum Herbst aus dem Weinberg
Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar.
www.lembergerland.de

Küchenparty, Höhepunkte, Verwöhntag

Drei Videos, jeweils mit einem eigenen Themenschwerpunkt und unterschiedlicher Weinauswahl
Zu jedem Video ist das Weinpaket im Shop bestellbar.
www.collegium-wirtemberg.de/weinprobe

Online-Weinprobe mit Spitzenköchin Sigrid Manthey vom Foodtrailer CrocOdile sowie Weinspezialist Thomas Trocha und Sommelier Maximilian Schmalzried
Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar.
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

BBQ-Party mit Tim Huber

Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar.
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Sommerweine und Wein-Cocktails 2020

Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar.
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Tasting mit der Württembergischer Weinkönigin Tamara Elbl

Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar.
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Sophias Weinexpertisen zu den Themen «Jung und wild» sowie «Klassisch und elegant»

Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar.
www.felsengartenkellerei.de

Tasting «Remstaler Neuheiten» auf Youtube

Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar.
www.remstallkellerei.de
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Tasting «Beachparty» auf Youtube

Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar.
www.remstallkellerei.de

Tasting «80 Jahre Remstallkellerei» auf Youtube

Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar.
www.remstallkellerei.de

Tasting «Spargel und Wein» auf Youtube

Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar.
www.remstallkellerei.de

Tasting «Speed Tasting mit Lembergerland» auf Youtube

Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar. www.remstallkellerei.de

Tasting «Terrassenhits» auf Youtube

Das Weinpaket ist weiterhin im Shop bestellbar.
www.remstallkellerei.de

(W)EinSichten -
offene
Kellerführung
mit Verkostung

Weinproben sind nur etwas für Gruppen? Nicht bei den Weingärtnern Esslingen. Die neue Tour (W)EinSichten richtet sich explizit an Einzelpersonen und Kleingruppen bis maximal sechs Personen. Weinbegeisterte und die, die es werden wollen, können einen Blick hinter die Kulissen werfen und an einer exklusiven Kellerführung mit kleiner Weinverkostung teilnehmen. Eine vorherige Anmeldung ist nötig; selbstverständlich werden die Hygiene- und Distanzvorgaben der Corona-Verordnung beachtet und umgesetzt. Die (W)EinSichten finden bis Dezember jeden dritten Freitag im Monat statt.
Die nächsten Termine sind **der 16.10., 20.11. und 18.12., jeweils 17-18 Uhr.**
Alle Infos unter www.weingaertner-esslingen.de

Am Puls der Traube

Mit dem Wort Traube verbinden die meisten ad hoc Weingenuss. Oder den Verzehr von saftigen Tafeltrauben, am allerliebsten mit filigraner Schale und ohne Kerne, denn die sind bitter. Gerade die Kerne von reifen Weintrauben aber hat Adalbert Brian auch zum Kern seines Geschäftsmodells gemacht. Und verteilt dessen Früchte über www.brian-oelmuehle.de deutschlandweit an immer mehr Liebhaber.

Text: Eva Maria Dülligen

Trollinger-Kerne oder Lemberger-Kerne, ob das aromatisch einen Unterschied im Traubenkernöl macht? Auf solche Fragen kommt man, wenn einem Adalbert Brian begegnet. Und der 55-jährige Mann ist sattelfest, wenn es um die Antworten geht: «Der geschmackliche Unterschied liegt eher zwischen rot und weiß. Die Öle, die aus Riesling-Kernen extrahiert werden, sind säuerlicher. Die aus Spätburgunder oder Lemberger milder.» Brians Erfahrung nach zwei Jahrzehnten im Traubenkern-Geschäft legt eine deutliche Neigung zur weißen Variante unter Kennern nahe. Für den Besitzer von sieben Hektar Weinbergen in Schwaigern und das Mitglied der Heuchelberg Weingärtner steht der Gesundheitsfaktor auf der gleichen Stufe wie das Geschmacksbild. Viel ist die Rede von OPC, einem anti-oxidativ wirkenden Pflanzenstoff, und von hochkonzentriertem Vitamin E - beides gelangt beim Kaltpressen der Traubenkerne in das Öl. Anhand besserer Wundheilung oder eines stabileren Immunsystems, aber auch äußerlich in Form eines verbesserten Hautbildes zeigen Traubenkernprodukte laut wissenschaftlichen Studien ihre Wirkung. Mit dem Stichwort «Delikatesse» macht Brian ein weiteres Fass auf. Als kulinarische Zutat verfeinert das je nach Rebsorte grünlich bis grüngoldene Öl

seiner Mühle mit nussigen Aromen zahlreiche Speisen. Das beginnt beim Dressing für Feldsalat und zieht sich bis zum Anbraten von Fleisch- und Fischfilets. «Besonders geschmacksintensiv wird ein tolles Stückerl Fleisch, wenn man es über Nacht in Traubenkernöl mariniert», legt der gebürtige Badener hinterher. Der «Rauchpunkt», also jener Moment, in dem das erhitzte Öl zu qualmen beginnt und dabei giftige Stoffe entwickelt, läge bei seinem Öl zudem sehr hoch, bei 210 Grad. Im Vergleich etwa zu Olivenöl, das schon bei 180 Grad stechenden Rauch aus der Pfanne aufsteigen lässt. Dass Adalbert Brian einmal zum grössten Traubenkernöl-Erzeuger Europas aufsteigen würde, klingt für ihn selbst bis heute manchmal wie ein Traum. «Der Trester ist Abfall aus der Weinherstellung. Daraus

grünes Gold zu machen und derart viele Menschen damit zu erreichen, ist ein Phänomen.» Wertvoll wie Gold ist das Öl allein ob seiner Herstellung, die von rund 2500 Kilogramm Weintrauben 500 Kilogramm Trester übrig lässt; daraus werden 50 Kilo Kerne ausgesiebt und hieraus geht 1 Liter Öl hervor. In enger Zusammenarbeit mit den Heuchelberg Weingärtnern steht Brian schon seit Jahrzehnten. Er selbst ist Mitglied und liefert seine Trauben an die Schwaigener Genossenschaft: «Wir nehmen unseren eigenen Trester für die Öl-Produktion zurück und entsorgen zur Freude der WG den Presskuchen. Das ist eine Symbiose mit einer Weininstitution, die mir von Anfang an ermöglicht hat, in ihrer Kellerei Versuche zur Gewinnung von Traubenkernöl vorzunehmen.»



#gewinnspiel #weinpaket

Gewinnspiel Der Wein aus der Kälte



Mitmachen

Teilnehmen an unserem Rätsel können Sie entweder per Mail (info@weinheimatwuerttemberg.de) oder per Post (Weinheimat Württemberg eG, Raiffeisenstraße 6 in 71696 Möglingen). Eine Nachricht per Mail oder eine Postkarte mit Ihrer Antwort und den Angaben zur eigenen Postadresse reicht aus, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Oder Sie schauen einfach im Wein Heimat Blog vorbei. Unter den richtigen Antworten verlosen wir zehn Sommerweinpakete. **Einsendeschluss ist der 14. Dezember 2020.**

Eiswein ist einerseits ein hervorragender Aperitif und verspricht andererseits ein glanzvolles Finale eines Menüs. Bei der Erzeugung des Süßweins geht Qualität vor Quantität. Das bedarf einiger Vorbereitungen und eines besonderen Engagements des Winzers, denn Eiswein ist kein Zufallsprodukt. Ein striktes und straffes Qualitätsmanagement im Weinberg und spezielle Kultivierungsmaßnahmen während des ganzen Vegetationsjahres sind für einen guten Eiswein Voraussetzung. Ertragsreduzierender Rebschnitt im Frühjahr und eine strenge Selektion der Trauben vor der eigentlichen Lese gehören dabei zum Mindeststandard. Haben die Trauben die Vollreife erreicht, werden die Eisweinparzellen zum Teil entblättert und in Folie eingepackt. Diese dient in erster Linie dem Schutz vor Vogelfraß und wurde zuerst in den 60er Jahren eingesetzt. Ohne den Folienschutz würden bis Dezember oder gar Januar keine Trauben mehr am Stock verbleiben. **Was macht Eiswein süß?**

- a) Die Zugabe von Zucker
- b) Die Lese bei Temperaturen ab -7 Grad Celsius
- c) Das Einfrieren der Trauben

Festtagspaket



2017 Blanc de Blanc Cuvée Sekt brut
Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG

2018 Rotenberger Schlossberg Riesling trocken «holzfassgereift»
Collegium Wirtemberg eG

2018 Balance Trollinger Rosé trocken
Genossenschaftskellerei Heilbronn eG

2018 Trollinger trocken
Winzer vom Weinsberger Tal eG

2016 Signum II Lemberger trocken
Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG

Lemberger Glühwein
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG

Vorbereitung ist alles - das gilt besonders für die Weihnachtstage. Damit Sie in Sachen Getränkeauswahl nicht in Stress geraten, haben wir für Sie schon mal ein Festtagspaket geschnürt mit allem, was dazugehört. Unser Tipp: Den Glühwein können Sie ja schon am ersten Advent genießen (und gegebenenfalls nachordern).

Wer gleich zuschlagen möchte: Unter www.weinheimat-wuerttemberg.de können Sie das Festtagspaket für 49,00 Euro bestellen.

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

Weintipps Glühwein

Das Würzen von Wein hat eine lange Tradition. Bereits die alten Römer haben ihren Wein teilweise mit Zucker und Gewürzen aromatisiert, um ihn genussvoller und haltbarer zu machen. Winzer der Weinheimat Württemberg bieten zunehmend Glühweine mit individuellen Rezepten aus eigener Herstellung an. Die fruchtbetonten Rotweine eignen sich gut für einen aromatischen Glühwein. Durch die Erwärmung kommen die an rote Früchte erinnernden Weinaromen noch stärker zum Ausdruck und ergeben eine wundervolle Harmonie mit den würzenden Zutaten. Auch weiße und Rosé-Glühweine finden sich im Angebot. Weinrechtlich gesehen handelt es sich bei Glühwein übrigens um ein «aromatisiertes weinhaltiges Getränk». Der Zusatz von Alkohol ist ebenso verboten wie der von Wasser oder Farbstoffen. Und immer gilt: nur erhitzen, nicht kochen!



Fellbacher Roter Glühwein

Fellbacher Weingärtner eG

Ein hausgemachter Glühwein mit viel Liebe, frischen Früchten und Gewürzen. Auch das hübsch gestaltete Etikett macht Laune.

Preis: 4,90 Euro

www.fellbacher-weine.de

Winterfreude weiß

Weingärtner Markelsheim eG

Durch die Zusammensetzung aus verschiedenen Weißweinsorten entsteht ein aufregendes Spiel zwischen feiner Süße und betonter Frucht. Ananas, Orange, Kardamom und Nelken sorgen für weihnachtlichen Duft.

Preis: 3,41 Euro

www.markelsheimer-wein.de

Flamme rosé

Bottwartaler Winzer eG

Liebhaber fruchtiger Roséweine müssen im Winter nicht auf ihr Lieblingsgetränk verzichten. Dieser Glühwein besticht durch eine fruchtige Komposition duftiger Aromen von Orangen, Nelken, Zimt, Vanille und einem Hauch von Pfeffer.

Preis: 3,89 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Gehaltvoll



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

Unser wichtigstes Investment: die nächste Generation.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Wir finden, die Welt braucht mehr Zuversicht. Deshalb unterstützen wir alle, die den Mut haben, ihre Zukunft selbst in die Hand zu nehmen. Anpacker und Frühaufsteher, die Familien gründen, Hausbauer, Pläneschmieder – gemeinsam schauen wir nach vorn und sagen: Morgen kann kommen. Wir machen den Weg frei.

Volksbanken Raiffeisenbanken 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:



Bausparkasse Schwäbisch Hall



Union Investment



R+V Versicherung



Ein Produkt der TeamBank



Deutsche Zentral-Genossenschaftsbank



DZ Privatbank



DZ HYP



VR Smart Finanz



Münchener Hyp



Fiducia & GAD



Gewinnsparen



Süddeutsche Krankenversicherung