

# Württemberg



## Trollinger

on the rocks



## Weinfrauen

Ein Quartett,  
das die  
Hosen anhat

## Abblinsen

Kulinarischer  
Krimi und  
feine Küche

## Schatzkammer

Verkäufliche  
Raritäten  
der Genossen

# Netzwerkerin.

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



**Genießerland**  
BADEN-WÜRTTEMBERG

Sie sollten uns  
mal kennenlernen.

Edith Dickreiter,  
Fischerin aus Immenstaad



# Muskelspiele

Es ist noch nicht lange her, da waren die Begriffe „Genießen“ und „Genossen-Schaften“ in Kreisen anspruchsvoller Weinfreunde so etwas wie Feuer und Wasser. Obwohl die Kooperativen immer schon bei Prämierungen auftrumpften, wurden ihre Ambitionen eher belächelt oder überhaupt nicht wahrgenommen. Die Vorurteile werden weniger. Auch deshalb, weil auf breiter Front ein Umschwung erkennbar ist.

Aktuell war dies vor kurzem beim Wettbewerb um den Riesling-Erzeugerpreis erkennbar, der vom Magazin VINUM gemeinsam mit der Vereinigung ProRiesling seit 1989 durchgeführt wird. Hier spielten Württembergs Genossenschaften in der Vergangenheit keine Rolle – wenn sie überhaupt antraten. Denn der Riesling ist im Ländle nicht unbedingt eine Sorte von überragender Bedeutung. Zwar ist er mit rund 2100 Hektar die wichtigste Weißweinrebe, aber die Rotweinsorten, die 70 Prozent Flächenanteil ausmachen, spielen doch die erste Geige.

Doch plötzlich zeigten die Wengarter Riesling-Muskeln. 19 württembergische Betriebe qualifizierten sich für das Finale (zwei Jahre zuvor waren es lediglich fünf, darunter nur eine einzige Genossenschaft). Neun Erzeuger kamen aus dem genossenschaftlichen Lager. Zwar reichte es für keinen zu einem Spitzenplatz. Aber dennoch wurde klar, dass sich in den Kellern einiges getan hat und dass die Qualitätsvorstellungen greifen. Ein weiterer Beleg dafür war eine Verkostung des Magazins WEIN+MARKT, das sich bevorzugt an den Fachhandel wendet und für diesen gern auf der Suche nach Geheimtipps ist. Nach 252 Weiß- und Rotweinen stellten die Kollegen fest, dass die Benotungen bei der Weingütern und Genossenschaften auf annähernd gleich hohem Niveau lagen.

Dass sich die Kooperativen und private Weingärtner nicht selten auf Augenhöhe begegnen, dazu leisten inzwischen auch Frauen einen nicht unwesentlichen Beitrag. Wir denken dabei nicht nur an die „Trollinger-Evas“, die eine eigenständige Linie mit der wichtigsten Rotweinsorte des Landes kreiert haben. Sie haben zudem oft leitende Funktionen in großen Betrieben inne – Grund genug für ein gemeinsames Portrait in dieser Ausgabe.

Erneut gehen wir auch einer speziellen Lage auf den Grund. Diesmal ist es der Verrenberger Lindelberg, eine Großlage mit dennoch sehr individuellen Weinen und ein Wahrzeichen des Hohenloher Landes.

Gewissermaßen ein kulinarisches Wahrzeichen Württembergs sind Linsen. Über eine spezielle Variante hat Andreas Braun eine ebenso spannende wie witzige Geschichte geschrieben. Falls beim Lesen der Appetit kommt: Ein paar Rezepte zum Thema fehlen nicht.

Bei den passenden weinigen Begleitern haben Sie die Qual der Wahl: Wir haben für Sie sehr gute Rotweine entdeckt. Aber vielleicht wagen Sie sich auch an unsere Selektion reifer Weine heran. Oder Sie versuchen sich an einem Cocktail mit Trollinger, eine Sorte, mit der neue Wege beschritten werden. Wir waren bei einem großen Wettbewerb dabei (siehe Bild oben).

Weinfreundliche Grüße

Ihr  
*Rudolf Knoll*

**PS:** Ein Rätsel haben wir für Sie natürlich auch wieder vorbereitet. Diesmal zu finden auf Seite 33



18

48



GENUSS

MENSCHEN



26

**Linsenkrimi, Linsentipps  
und passende Rezepte** \_\_\_\_\_ 18

**Petra geht aus – diesmal  
in den „Adler“ in Asperg** \_\_\_\_\_ 26

Reife Schatzkammerweine  
aus württembergischen Kellern \_\_\_\_\_ 30

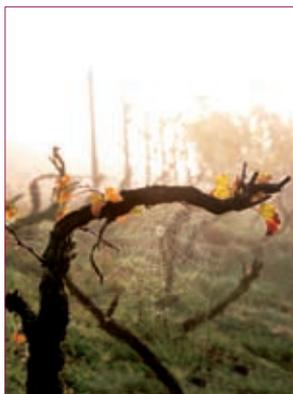
Rote Festtage  
mit großartigen Lemberger und Co. \_\_\_ 34

Vom Rutenschnitt zur Produktidee:  
Frauen machen Wein \_\_\_\_\_ 10

Weinbruderschaften:  
Zur höheren Ehre des Weines \_\_\_\_\_ 42

**Weingärtner  
als malender Künstler** \_\_\_\_\_ 48

Glückliche Leser \_\_\_\_\_ 50



Titelfoto: Elke Lehnert

Die Tätigkeit von fleißigen  
Spinnen im herbstlichen, abgeernteten  
Weinberg hielt Elke Lehnert fest



45



## HINTERGRÜNDE

Hohenloher Wein:  
Der Lindelberg und seine  
sieben Lagen-Kinder \_\_\_\_\_ 6

Sortenkunde:  
Schwarzriesling \_\_\_\_\_ 25

**Ehrung für steile  
Terrassen? Weinlagen  
als Weltkulturerbe \_\_\_\_\_ 45**

14



## GESELLIGKEIT

**Trollinger ist Trend: Der große  
Cocktail-Wettbewerb \_\_\_\_\_ 14**

Hockarätige Feste und  
Veranstaltungen im Herbst \_\_\_\_\_ 39

Zertifizierte Besen  
und Weinfeste \_\_\_\_\_ 40

Junges Weindorf ohne Schnaps \_\_\_\_\_ 41

38



## PRAXIS UND NEWS

**Aktuell gemeldet:  
Leserreise, Erlebnisführer,  
Kühlschrank mit Trollinger \_\_\_\_\_ 38**

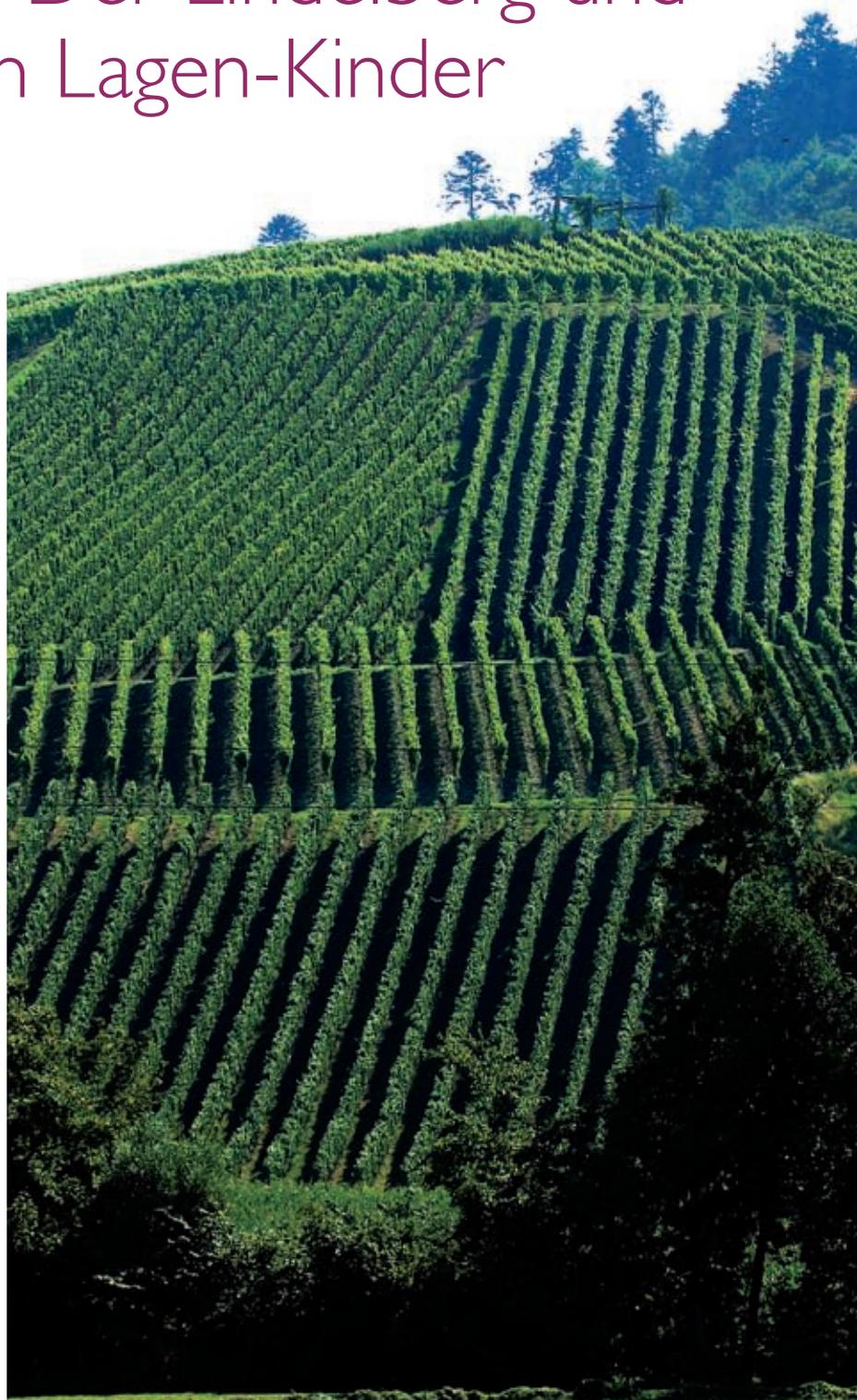
Produkte:  
Süß und jung \_\_\_\_\_ 44

Vorschau/Impressum \_\_\_\_\_ 50

# Hohenloher Wein

## Der Lindelberg und seine sieben Lagen-Kinder

Der Verrenberger Lindelberg ist wohl eine der bekanntesten Lagennamen Deutschlands – obwohl es sich um eine Großlage handelt, die sich aus sieben Einzellagen zusammensetzt. Spricht man vom Wein aus Hohenlohe, können sich alle sieben Fluren sehen lassen. Und der Wein von Schwobajörgle über Margarete, Dachsteiger, Goldberg, Verrenberg und Schneckenhof bis zum Himmelreich ist so facettenreich wie der Hohenloher Menschenschlag.



**E**r läfft so lieblich durch de Hals, do hockt m'r wie oug'worzelt; mer läppert als und läppert als, uff amol isch m'r borzelt.“ Aus der Welt der Dichtkunst stammen diese Zeilen über den Wein, der da so lieblich durch die Kehlen rinnt und rinnt und rinnt ... bis auch ein ge-

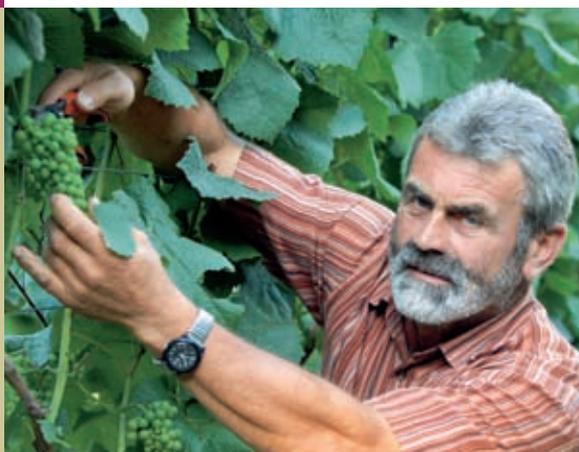
# auf dem Höhenflug



standener Mann umfällt – oder wie Wilhelm Schrader mit seinen Worten ausdrückt: „... bis er borzelt“. Eine Rarität, sollte man heuer noch eine Flasche Michelbacher Wein mit diesen Zeilen auf dem Etikett finden. Zwar gibt es in dem hohenlohischen Dorf traditionsreichen Weinbau; die Genossenschaft jedoch, bei der diese Flaschenausstattung gewissermaßen Aushängeschild war, ist heute der Weinkellerei Hohenlohe angegliedert. Und Wilhelm Schrader, der mit seinen „G'schichtlich vum alten Gäwele“ das „Hohenlohisch“ in die Mundartdichtung einführte, war ein Zeitgenosse von 1847 bis 1914.

## „Ein schönes Stück Erde“

Die Anekdoten aus dem Leben des „Gäwele“ entspringen aber keineswegs der Phantasie des Dichters. Lebte doch der Förster namens Gäwele um die Jahrhundertwende in Michelbach am Wald und trug Sorge für das Wildbret der Fürsten zu Hohenlohe. Wein und Wald im Einklang finden sich auch heute noch Seite an Seite in Michelbach, Kesselfeld und Eschelbach, die mit ihren Einzellagen Schwobajörgle und Margarete die Großlage Lindelberg in östlicher Himmelsrichtung flankieren. „Ein schönes Stück Erde“, sagt Ernst Steiner. Er muss es wissen, schließlich bewirtschaftet der Wengerter seit gut 30 Jahren Rebflächen in der Einzellage Margarete. Sanfte, rebenbewachsene Hügel ziehen sich einer Perlenschnur gleich durch die Landschaft. Michelbach gilt als Rotweingemeinde, deshalb fühlen sich Trollinger und Lemberger dort besonders heimisch. Und die Prachtnelke. Nein, keine neue Rebsorte. Diese Wildpflanze habe, so



Steiner, in den Höhenlagen des langgezogenen Südwesthanges und auf kargem Kiesboden ein besonders hohes Vorkommen. Von den Weingärtnern wird dieses als Naturschutzgebiet erklärte Gewann gehegt: „Durch Mähen und Abräumen pflegen wir diesen Bestand seit rund 20 Jahren“, erzählt Steiner. Prächtig gedeiht in der Einzellage Margarete aber auch der Riesling, der hier ein ideales Terroir vorfindet. Knapp die Hälfte der Riesling Auslese, welche die Premiumserie „Gala“ der Weinkellerei Hohenlohe stellt, stammen von dieser Fläche, erklärt Ernst Steiner, der das als 2. Vorsitzender der Kooperative genau wissen muss ...

### Gemeinsam stärker

Bis 1996 wurden die Michelbacher Weinberge noch von einer eigenständigen Genossenschaft bewirtschaftet. Doch sie folgte wie andere 14 örtliche Genossenschaften dem Trend der Zeit und der Erkenntnis, dass man gemeinsam stärker ist und sich nur so auf einem hart umkämpften Markt behaupten kann. So kam es zur Bildung der Erzeugergemeinschaft Weinkellerei Hohenlohe. 459 aktive Mitglieder zählt die Genossenschaft heute. Die gemeinschaftliche Kellerei mit ihrem Sitz in Adolzfurt ist der zentrale Punkt des Verrenberger Lindelbergs. 370

ha umfasst die (genossenschaftliche) Rebfläche in dieser Großlage. Eine Aufgabe von Hartmut Reichert, schließlich führt seine Hand die Weinbauorte und unterschiedlichen Lagen im Keller der WKH zusammen.

„Die weit verstreuten Lagen in unserem Einzugsgebiet sind absolut ein Vorteil“, resümiert der Kellermeister. Weit verstreut, Vorteil? Kann das stimmen? Ist das nicht eher ein arbeitsaufwändiger Nachteil? Reichert lacht und erklärt: „Die Einzellagen mit einem Luftlinien-Radius von bis zu 20 Kilometer weisen erhebliche Unterschied in Witterungs- und vor allem Wetterverhältnissen auf. Ein Hagelschlag in Margarete kann durchaus mit bester Lese vom Goldberg wieder wettgemacht werden.“ Mitte der achtziger Jahre habe starker Frost in den Monaten Januar und Februar den Rebzeilen in Hohenlohe arg zugesetzt. Einzig die Lage Himmelreich brachte im nachfolgenden Herbst dann gesunde, zufriedenstellende Erträge.

„Vielleicht weil wir einen besonderen Draht zum Himmel haben“, sagt Manfred Rehn. Wer, wie? Nachgeforscht wurde da schon viel, und doch hat bislang niemand herausgefunden, weshalb die Weingärtner von Siebeneich mit ihrem Himmelreich

wohl einen besonderen Segen haben. Siebeneich, quasi das Gegenstück vom Schwobajörgle, weil diese Einzellage den Lindelberg westlich flankiert, blieb nämlich vom himmlischen (Wetter-)Unge- mach meist verschont. „Es erfrieren die Trauben nicht so oft, es hagelt weniger und es kühlt nachts nicht so stark ab“, liest es sich in der Chronik.

Siebeneich, zur Gemeinde Bretzfeld zählend, ist sozusagen im Anschluss an die (Wein-)Region Heilbronn das Tor zum Hohenloher Land. „Ein besonderer Menschen- schlag, die Hohenloher“, gibt Manfred Rehn gerne zu. Sie seien auf den ersten Blick schwer(er) zugänglich, aber bei näherem Kennenlernen würden sich die aus dem Stamme der Franken Gebürtige durchaus als herzliche Zeitgenossen entpuppen, sagt Rehn, Vorstandsmitglied der Weinkellerei Hohenlohe, der neben dem Weinbau auch auf Tourismus setzt. „Viele unserer Feriengäste, vor allem die, die aus dem Norden kommen, sind begeistert von der Region hier.“

Im ländlich geprägten Hohenlohe, wo der Zuchtbulle „Hummele“, das Kalb „Moggele“ und Ferkel „Säulich“ heißen, wurde die „Erwet“ gerade in der Landwirtschaft, von jeher groß geschrieben. „Arbeite viel und feiere kräftig“, heißt es im Hohenlohischen, Letzteres dann gerne bei den Wein- und





Wengerter Erwin Steiner (links) tummelt sich in der Lage Margarete und sorgt für Ordnung in den Rebzeilen. Ein rüstiger Hohenloher Senior ist Friedrich Banzhaf, der mit 88 Jahren noch aktiv im Weinberg ist, aber eher herben Trollinger als süßen „Taurus“ trinkt.

Dorffesten oder im Besen. „Das hält jung“, weiß der Siebeneicher Friedrich Banzhaf. 88 Jahre hat der Wengerter auf dem Buckel und spricht täglich dem Rebensaft zu. „Meist Samtrot und Trollinger“, erzählt er. „Die jungen Leute für den Wein begeistern“ will dagegen Dieter L. Schnizius. Der Geschäftsführer der

Weingärtnergenossenschaft Heuholz brachte sich vor einigen Jahren mit dem roten Stier ins Gespräch. Der ziert eindrucksvoll den Straßenrand am kleinen Weiler Heuholz sowie die satinierten Flaschen mit dem „Taurus“. Eine Cuvée, welche zuckersüß die Welt der Weintrinker vor einigen Jahren spaltete. Für die „17- bis 24-Jährigen aber ein klasse Produkt“, hat Schnizius registriert. Für die 150 Mitglieder starke Weingärtnergenossenschaft sei der rote Stier inzwischen zum Zugpferd geworden.

Dem noch eines draufgesetzt wurde: „Beerus“ heißt nun eine Beerenmischung mit 7,5 Gramm Alkohol und 100 Gramm Restzucker, die mit dem Slogan „Süß war gestern – jetzt kommt honigsüß“ im Sommer auf den Markt kam. Cabernet Mitos, Samtrot und Spätlesen von Acolon und Spätburgunder stehen hinter dieser Cuvée, die unter hervorragenden Bedingungen auf dem Dachsteiger wächst. Diese Einzellage des Lindelberges findet man am Fuße der Waldenburger Berge, im Süden der Großlage. Schwere tiefgründige Keuperböden und eine sonnige, nebelfreie Südhanglage lassen die Reben bis auf 380 Meter Höhe gedeihen.

335 Meter hoch liegt der Flecken, welcher Namensgeber der Großlage ist. Sechs Familien wohnen heute auf dem Lindelberg in Bretzfeld und haben einen Blick zum Schwob-

bajörgle und Schneckenhof bis ins Himmelreich. Für die Weinkellerei Hohenlohe bedeuten diese 25 Hektar Rebfläche mitten in der Großlage Verrenberger Lindelberg: „Beste Sorten in bester Lage, die von rund 50 Mitgliedern gepflegt werden“. „Die Weine hier“, besagt die Chronik des Weinbauortes, „haben noch immer ihre Käufer gefunden. Selbst aus entfernten Gebieten kamen die Kenner, inspizierten die Weinberge und kauften ab Kelter.“

Die Trauben reifen auf dem Lindelberg früher, heißt es. Und am Lindelberg wurde der erste Dornfelder in Hohenlohe angebaut. Das allein schon könnten Argumente für die Namensgebung der Großlage Verrenberger Lindelberg sein. Oder aber ein ganz einfacher Grund: Auf dem Lindelberg stand einst eine stattliche Linde, welche mit einer Bank versehen die gesellige Zusammenkunft der Bewohner förderte. Das Glas Hohenloher Wein dürfte dabei kaum gefehlt haben ...

Ute Böttinger



*Kontaktpflege*  
Weingärtnergenossenschaft Heuholz  
74624 Pfedelsbach-Heuholz  
Tel. 079 49-94 00 33, [www.heuholz.de](http://www.heuholz.de)

*Weinkellerei Hohenlohe*  
74626 Bretzfeld-Adolzfurt  
Tel. 079 46-911 00, [www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)

## EINZELLAGE – GROSSLAGE

Das deutsche Weinrecht unterscheidet zwischen Weinen mit und ohne Lagenangabe. Die Einzellage wird dabei als besonders wertvoll angesehen, obwohl das nicht generell der Fall ist. Es gibt auch Einzellagen, die größer sind als etliche der Großlagen. Was Einzellagen haben sollen, sind gleichartige Bodenverhältnisse und kleinklimatische Bedingungen; das kann auf wenigen Hektar der Fall sein, aber auch auf mehr als hundert Hektar. Großlagen sind die Zusammenfassung mehrerer weitgehend gleichartiger Einzellagen. Die Weine, die unter Großlagen-Bezeichnungen vermarktet werden, können durchaus von hoher Qualität sein – und manchmal von der Natur diktiert, wie in unserer Geschichte über den Lindelberg geschildert. In Deutschland gibt es 152 Großlagen und 2602 Einzellagen.

Vom Rutenschnitt bis zur  
innovativen Produktidee:  
Frauen machen Wein



Sie legen im Weingarten Hand an, beherrschen das Handwerk im Keller; vermarkten den Wein mit Sachverstand und Engagement und mischen in Entscheidungsgremien mit: Waren gerade in der genossenschaftlichen Szene Frauen noch vor wenigen Jahren Exoten, so wächst ihr Anteil immer mehr. Vier Weinfrauen aus Württemberg – Ute Bader, Sonja Beck, Heidrun Hohl und Silvia Schelle – haben in Weingärtnergenossenschaften gewissermaßen die Hosen an.



„Jedes einzelne Mitglied steht für die Genossenschaft und wir tragen den Betrieb miteinander“, sagt Sonja Beck. Die 38-Jährige ist Aufsichtsratsvorsitzende der überaus erfolgreichen Weinmanufaktur Untertürkheim und bewirtschaftet im Vollerwerb eine Rebfläche von rund sechs Hektar. Seit neun Jahren sitzt sie in diesem Gremium, seit 2007 hat sie den Vorsitz. Dort hat sie ein Mitsprache- und Führungsrecht, das die Untertürkheimerin bislang noch keinen Tag bereut hat: „Wir kommen alle sehr gut miteinander aus, und für mich als Frau gibt es da intern kein Problem“, erzählt sie. Gerade manche Entscheidung, die sie aus ihrer Perspektive als Frau vielleicht anders sehe, werde gut angenommen. „Was die Auszahlungspläne angeht, bin ich immer etwas vorsichtiger“, nennt sie ein Beispiel. Die gelernte Winzerin sitzt aber nicht nur im monatlichen Rhythmus am Konferenztisch, sie mischt auch in der Untertürkheimer Weinmanufaktur kräftig mit, sei es im Verkauf, beim Abfüllen oder während der Lesezeit an der Traubenpresse. „Da wird es dann schon mal ein

„Genossenschaften sind modern und innovativ.“

Silvia Schelle, Geschäftsführerin Weingärtner Willsbach, Obersulm-Willsbach

18-Stunden-Tag“, rechnet sie vor. Der Gedanke, Wein selbst auszubauen, hat sie noch nie gekitzelt. Im Gegenteil: „Das ist doch der Vorteil der Genossenschaft, dass ich alles in einen gemeinschaftlichen Keller abgeben kann“, erklärt die Weingärtnerin.

Zahlen belegen, dass sich Frauen in der Weinbranche vor allem auf die Bereiche Marketing



und Kundenbetreuung konzentrieren, im Keller allerdings deutlich in der Minderheit sind. „Das war und ist auch heute noch mein Traumberuf“, sagt Ute Bader. Die Önologin ist bei der Württembergischer Weingärtnerzentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen zuständig für die Großgebäude. „Ich bin in Württemberg die einzige aktive Kellermeisterin“, weiß die 39-Jährige, die auch Beisitzerin im Verein Württembergischer Kellermeister ist. Ihr beruflicher Werdegang war „klassisch“ und unterscheidet sich nicht von dem eines Mannes: Aufgewachsen in einem Weinbaubetrieb, die Winzerlehre im Weingut, im Anschluss dann Geisenheim

mit dem Studiengang Weinbau und Getränkewirtschaft, Abschluss Diplom-Ingenieur(in). Die Zahlen in diesem Bereich sind nicht unbedingt (frauen)gewichtig: Bei 21,4% lag der Anteil der angehenden Fachfrauen im Studiengang 02/03.

„Wir Frauen haben die Kompetenz und wir engagieren uns für den Betrieb.“

Ute Bader, Kellermeisterin  
Württembergische Weingärtnerzentralgenossenschaft (WZG)

Im Studiengang 05/06 lag die Frauenquote bei 23,9%. Ein Blick auf den Studiengang Internationale Weinwirtschaft ergibt ein anderes Bild: Mehr als verdoppelt hat sich die Zahl der Absolventinnen vom Studiengang 03/04 auf 05/06, nämlich von 23,3% auf 56,8%.

Je nach Herbst ist Ute Bader für rund 25 bis 40 Millionen Liter Traubenmost verantwortlich. Zehn männliche Facharbeiter und fünf Auszubildende (ebenfalls männlich) sind der Abteilungsleiterin unterstellt. Mit der Akzeptanz als Frau in einer Führungsposition gebe es überhaupt keine Schwierigkeiten, betont sie. Auch angehende weibliche Kellermeister hatte



Württembergische Weinfrauen: Sie sind diskussionsfreudig, tauschen sich untereinander aus und bringen in ihren Beruf viel Fachkompetenz ein. Die Männer sehen es mit Freude...



Die Zukunft und den Erfolg im Visier (v.l.): Sonja Beck (Aufsichtsratsvorsitzende in Untertürkheim), Heidrun Hohl (Weingärtnerin in Willsbach), Silvia Schelle (Chefin in Willsbach) und Ute Bader (Kellermeisterin in Möglingen).

die Ingenieurin schon unter ihren Fittichen. „Wenige zwar, aber diese Frauen haben sich mit wirklicher Hingabe in den Beruf rein-gekniert“, erzählt Ute Bader. Zwölf Hektar Rebfläche bewirtschaftet Heidrun Hohl.

Nach dem Abitur machte die Willsbacherin zunächst eine kaufmännische Ausbildung, bevor sie sich im Betrieb ihres Mannes Hermann Hohl dem Weinbau widmete. Der ist dankbar dafür, weil er im intensiven „Nebenjob“ Präsident des Weinbauverbandes Württemberg ist und besonders in letzter Zeit viel mit Weinpolitik und umstrittenen „Segnungen“ aus der Europäischen Union zu tun hat, die den deutschen und damit auch den württembergischen Weinbau tangieren. Ob im Winter Ruten schneiden, im Frühjahr Laubarbeiten oder die Traubenlese im Herbst, für Heidrun Hohl sind diese Arbeiten in zwei Jahrzehnten zum Berufsalltag geworden. Drei Genera-

## „In meinem Wengert draußen kann ich wunderbar abschalten.“

Heidrun Hohl, Genossenschaftsmitglied Weingärtner Willsbach und Weinpräsidenten-Gattin

tionen leben im Weinbaubetrieb Hohl unter einem Dach. Ein Vorteil, findet Heidrun Hohl. „In einer Großfamilie lernt man, dass einer für den anderen da ist.“ So bleibt ihr auch die Zeit, um im Keller der Willsbacher Weingärtner mitzumischen. Zusammen mit Kellermeister Joachim Stock kreierte Heidrun Hohl einen Trollinger, der in diesem Jahr beim Trollinger-Wettbewerb unter den sechs Siegerweinen war. Außerdem mischt sie bei dem Projekt „Der Trollinger“ mit und will hier gemeinsam mit anderen württembergischen Weingärtnerinnen der wichtigsten Rotweinsorte des Gebiets noch mehr Profil geben.

„will's romantisch“ heißt die Pro-

duktidee von Silvia Schelle. Die Rotwein-Cuvée unter diesem Namen ist ab Oktober nun auf dem Markt. Als neue Geschäftsführerin der Willsbacher Weingärtner sprüht die 29-Jährige vor Ideen. Silvia Schelle

studierte Weinbetriebswirtschaft in Heilbronn und war Eventmanagerin bei der Weinmanufaktur Untertürkheim, bevor sie im Frühjahr 2009 für die verantwortungsvolle Führungsposition auserwählt wurde.

„Es war ein Ziel von mir, Geschäftsführerin zu werden“, meint Silvia Schelle selbstbewußt. Den Vorteil eines genossenschaftlichen Betriebes sieht die junge Chefin „ganz klar in der Kompetenzbündelung“. Die neue Herausforderung spornt an: „Vor allem im Eventbereich will ich einiges machen“, verspricht sie. Gerade junge Leute ihrer Altersgruppe oder noch Jüngere will sie mit Veranstaltungen wie „Grill und Chill“ und Produkten wie dem neuen Weincocktail „Bittersüß“ sowie mit einer neuen Rotwein-Cuvée auf den Weingeschmack bringen. „Genossenschaften sind schließlich keineswegs verstaubt, sondern moderne Betriebe mit innovativem Gedankengut“, konstatiert der engagierte Blondschoopf.

Ute Böttinger



## „Entscheidungen aus der Perspektive der Frau werden gern angenommen.“

Sonja Beck, Aufsichtsratsvorsitzende Weinmanufaktur Untertürkheim

# Trollinger ist Trend



Es war eine Weltpremiere! Der Trollinger war entscheidender Bestandteil eines Cocktail-Wettbewerbs mit starker Resonanz über Deutschland hinaus. Einfallsreichtum war gefragt. Am Ende hatte ein Bartender aus Franken die Nase vorn.

Vorschläge kamen nicht nur aus Deutschland, sondern auch aus der Schweiz und Österreich. Über 140 Bartender wollten beim Trollinger Cocktail Contest „T2.0“ gewinnen. Das zeigt auch auf, dass frische und fruchtige Wein-Cocktails durchaus im Trend liegen und Württembergs wichtigste Rotweinsorte Trollinger hier nicht fehlen darf. Die Resonanz erfreute die Veranstalter (Weinwerbung Württemberg und Fachmagazin Mixology), die vorher keine Erfahrungswerte hatten. Cocktail-Wettbewerbe gibt es zwar immer wieder. Aber der Contest mit Trollinger war doch eine Weltpremiere ...

„Zahlreiche Teilnehmer haben vorher schon hohe Auszeichnungen erhalten“, strahlte Ulrich M. Breutner, Geschäftsführer der Werbeorganisation. „Das zeigt, dass Trollinger nicht nur in Württemberg hohes Ansehen genießt.“ Das Finale der zehn von Mixology ausgewählten besten Kreationen fand in der Stuttgarter In-Location „waranga“ am Kleinen Schlossplatz statt.

Voraussetzungen waren: Maximal fünf Zutaten, ein Gesamtvolumen von nicht über 25 cl, davon mindestens 5 cl Trollinger. Nach drei Stunden harter Arbeit für acht Herren und zwei Frauen mit Shaker, Eis, Trollinger und diversen sonstigen Zutaten stand der Sieger fest: Alexander Hildebrandt, Ei-

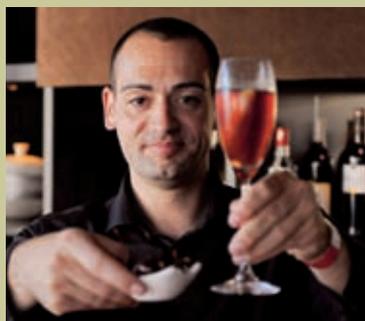
gentümer von Baranova-Event in Nürnberg. Für seine Kreation „Herbal Experience“ konnte er 3000 Euro Preisgeld kassieren, für die Plätze zwei und drei gab es 2000 und 1000 Euro.

Ermittelt hatte die Besten eine Jury mit Cocktail-Profis von Mixology und Weinexperten wie Edmund Diesler, Präsident des Bundes Deutscher Önologen und Vorstandsmitglied Produktion bei der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in

Möglingen sowie Martin Kurrle, Chef der aufstrebenden Genossenschaft Collegium Wirtemberg, Stuttgart-Rotenberg und Uhlbach (er hatte am Nachmittag mit einer Führung und Probe die Teilnehmer weinig eingestimmt). Mit dabei waren zahlreiche Gäste, die hinterher die prämierten Cocktails probieren konnten.

Die Siegerehrung übernahm eine fescbe Blondine: Claudia Effenberg, Gattin des ehemaligen Fuß-

## Der Beste der Württemberg-Redaktion



Er kam (leider) nicht unter die besten Drei, gefiel aber wegen seiner weinigen Art und einer erfrischenden Bitternote und hatte wohl das Pech, dass er schon als zweiter Cocktail präsentiert wurde, als sich die Juroren nur teilweise an hohe Noten herantrauten.

### Fresh & Fruity

Von **Thorsten Pannek**,  
Berlin (Vis a Vis)

#### Zutaten

- 6 cl Trollinger
- 2 cl Triple Sec (Likör aus Orangenschalen)
- 1 cl Boudier Guignolet de Dijon
- 0,4 cl frischer Zitronensaft
- 2 cl Angostura

#### Zubereitung

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und kalt rühren. Ins vorgekühlte Glas abseihen und mit der Zitronenzeste abspritzen. Garnieren mit Zitronenzeste und Cocktailkirsche.

ballprofis Stefan Effenberg. Sie knüpfte schon während des Wettbewerbs eine innige Beziehung zum (gut gekühlten) Trollinger, gestand, dass sie normalerweise kräftigere Rotweine trinkt und statt Cocktails eigentlich eher Wein pur genießt. Als sie am Ende gefragt wurde, wie der Trollinger geschmeckt habe, lachte sie: „So gut, dass ich schon zu viel davon getrunken habe.“

„Das war ein rundum gelungener Event, der die Vielfältigkeit und das Potenzial unseres Trollingers ganz hervorragend gezeigt hat“, freute sich am Ende Weinwerber Breutner. Die wichtigste Rotwein-



Alexander Hildebrandt aus Nürnberg freut sich mit Claudia Effenberg über seinen Sieg mit dem „Herbal Experience“.

## Die besten Trollinger-Cocktails

### 1. Platz

## Herbal Experience

Von Alexander Hildebrandt, Nürnberg (Baranova-Event)

#### Zutaten

- 8 cl Trollinger
- 2 cl Orangenmarmelade (Schwartau)
- 0,5 cl Agavendicksaft
- 2 cl Schwarz-Grüntee-Gewürzmischungsaufguss

#### Zubereitung

Orangenmarmelade mit ½ Rosmarinzweig ins Shakerglas geben. Agavendicksaft dazu und das Ganze mit Trollinger und der Teemischung auffüllen. Eiswürfel dazu und „hard shaken“. Dann in einen Tumbler geben. Dekoration ist eine Zitronenzeste am Rand, durch die ein Rosmarinzweig gesteckt wird.

*Schmeckt leicht pfeffrig, angenehm aromatischer Duft, vielleicht etwas viel Eis. Weingeschmack kommt zart durch.*

### 2. Platz

## Trobler

Von Stephan Hinz, Köln (Shepherd)

#### Zutaten

- 7 cl Trollinger
- 1,5 cl Himbeer Zitronenmelisse Darbo Sirup
- 4 cl frisch gepresster Apfelsaft
- 1,5 cl Calvados
- 2 Dash Zimt – kleine Messerspitze

#### Zubereitung

Alle Zutaten in den Tumbler geben, Crushed Ice auffüllen, umrühren. Garnieren mit 2 Himbeeren, 2 Blaubeeren, 1 Brombeere, mit Puderzucker bestreuen.

*Schöne Optik mit viel Beeren; intensive Frucht, relativ süß, saftige Note.*

### 3. Platz

## Äpfle & Pferde Cobbler

Von Thomas Jaschkas, Köln (Rubinrot)

#### Zutaten

- 6 cl Trollinger
- 2 cl Chambord
- 1 cl Vanille Monin
- 1 cl frische Zitrone
- 1 Dash Angostura

#### Zubereitung

Alle Zutaten im Shaker shaken und in den mit Crushed Ice gefüllten Tumbler abseihen. Garnieren mit Brombeeren, Himbeeren, roten Trauben, Zitronenscheibe.

*Nase klar, etwas Frucht,verhalten im Geschmack, durch recht viel Eis etwas wässrige Anmutung.*

# Der Sieger



noch eine Kochschule hinzukommen, auch das kulinarische Angebot wird erweitert. Das Motto seiner kleinen Bar lautet: „Tradition beherrschen und das Moderne leben, Vergangenheit schätzen und Neues erkunden.“

Zum Wein hat der 28-Jährige schon länger eine intensive Beziehung. „Mein Vater ist ein echter Experte, der mir vieles beigebracht hat.“ Trollinger kannte Hildebrandt vor dem Wettbewerb allerdings nicht. Doch inzwischen hat er sich mit der Sorte angefreundet. „Ich trinke ihn selbst gern. Er passt wunderbar in den Sommer.“ Seinen Sieger-Cocktail hat er schon mehrfach empfohlen. „Besonders bei den Damen kommt er gut an.“

Mehr Infos unter [www.baranova-event.de](http://www.baranova-event.de)

Mit einem Sieg hatte Alexander Hildebrandt überhaupt nicht gerechnet. „Ich war schon überrascht, bei meiner ersten Wettbewerbsteilnahme ins Finale zu kommen.“ Seit vier Jahren ist der gebürtige Jenaer, der zehn Jahre Erfahrung in der Gastronomie vorweisen kann, in Nürnberg tätig. Er ist selbst Chef im „Baranova-Event“ in der Löbleinstraße, das er als „Veranstaltungssalon“ bezeichnet, dem eine Café-Bar angeschlossen ist. Demnächst soll

sorte der Württemberger ist gesellschaftsfähig geworden. Das hatte sich schon Wochen vorher gezeigt, als Weine aus dem Ländle in Berlin beim Branchentreffen deutscher Film- und TV-Produzenten, wo ranghohe Politiker wie Kanzlerin Angela Merkel und Finanzminister Peer Steinbrück dabei waren und wo vor allem der Trollinger „on the rocks“ oder als fruchtig-frischer Cocktail viel Anklang fand. „Der Württemberger Klassiker erobert die Bundeshauptstadt und ganz Deutschland“, urteilte Breutner, der schon vorher zweimal Württembergs Weine auf der Berlinale im Februar und beim Deutschen Filmpreis im April präsentiert hatte. „Der Trollinger hat sich vom unterschätzten Evergreen zum Trend gemauert.“



# Das Hausbuch der Weingärtnergenossenschaften:

Ein außergewöhnlicher Bildband zum *Lesen* und *Spazierengucken*, zum *Genießen* und *Appetitbekommen*,

mit allen Adressen und vielen Informationen – für alle Freunde des Württemberger Weins



Ute Böttinger | Andreas Braun | Kurt Huber

## Wir Württemberger Weingärtner Tradition und Moderne im Land der Weingärtnergenossenschaften



Mit ca. 140 farbigen Fotografien von Roland Bauer, Richard Lenz, Wolfgang Schmidt, Margarethe Pfander u.a.; Festeinband mit Schutzumschlag, Fadenheftung und Lesebändchen, 208 Seiten, Format: 24 x 30 cm  
ISBN 978-3-926260-72-7 Gebundener VK-Preis 45,- €

Im guten Buchhandel oder bei Ihrer Württemberger Weingärtnergenossenschaft.

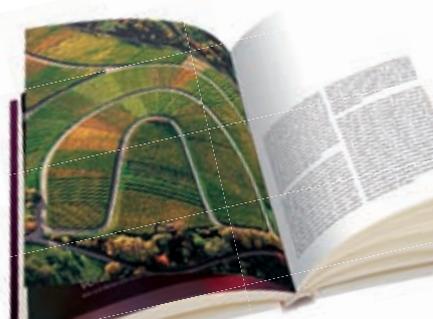
**Vorteilsbestellung direkt beim Verlag:** Wer bis zum 15. Dezember 2009 direkt beim Verlag bestellt, erhält zusätzlich zum portofreien Buch den Postkartenkalender „Aus dem Weinberg 2010“ (s. [www.vonbrandt.info](http://www.vonbrandt.info)).



VERLAGSBÜRO v. BRANDT  
edition weinschwärmer

Hauptstraße 10  
79424 Auggen  
[verlagsbuero@vonbrandt.info](mailto:verlagsbuero@vonbrandt.info)  
[www.vonbrandt.info](http://www.vonbrandt.info)

Telefon 07631.935 8615  
Telefax 07631.935 8613



Fotos: Thomas Stephan



# Der Linsen-Krimi

Kaum zu glauben: Linsen mit Spätzle sind zwar so etwas wie das schwäbische Nationalgericht. Doch die herzhafteste Hülsenfrucht war von ihrer „klassischen“ Anbaufläche, der Schwäbischen Alb, komplett verschwunden. Nun wird sie wieder hochgepäpelt. Genauer gesagt, eine spezielle Traditionslinse.

**D**as ist eine Tradition wie beim Weinbau. Schon vor rund 2500 Jahren – alte Funde beweisen es – wurde auf der Schwäbischen Alb Linsenanbau betrieben. Auf den kargen, steinigen Böden entwickeln sie sich besonders gut. Der Anbau ist dennoch nicht einfach. Das Klima mit seiner oft niederschlagsreichen Erntezeit weicht von den bedeutenden Linsenländern der Welt (Mittelmeerraum, Indien, Kanada) ab. Auf der Alb brauchen die schwachen, zarten Linsenpflanzen eine Stützfucht. Deshalb werden sie zusammen mit Gerste oder Hafer angebaut.

Zwischenzeitlich war die Linse von der Bildfläche verschwunden. Aber seit mehr als 20 Jahren baut die Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa die begehrte Frucht wieder an. Nur fehlte das alte Saatgut, so dass die Bauern gewissermaßen fremdgingen und eine französische Linse einführten, die ihnen schmackhaft und für die Alb geeignet schien. Der Erfolg mit dieser „neuen Alb-Linse“ gab ihnen recht, die Nachfrage steigt von Jahr zu Jahr. Vielleicht auch deshalb, weil die rund 30 Mitglieder der Erzeugergemeinschaft konse-

quent biologische Bewirtschaftung betreiben (und Mitglied bei Bioland oder Naturland sind). Aber es blieb der Traum, doch noch Bestände der Traditionslinse zu entdecken. Inzwischen ist der Traum Realität.

Es wird viel Aufwand mit ihnen betrieben. In Obermarchtal an der Donau recken sich die Linsenpflanzen, geschützt durch Glas, gen Himmel. Im Hofgut Tachenhausen der Hochschule Nürtingen-Geislingen wiederum schützt ein Zeltdach die kostbare Frucht. Dennoch müssen sich Linsenfans wohl noch ein paar Jahre gedulden, bis sie echte, wirkliche Alb-Linsen kosten können. Dafür sorgen will Woldemar Mammel, ein Mann mit schlohweißem Haar und der Begeisterungsfähigkeit eines Jungspunds. „Ich kann mir vorstellen, dass auf den Bühnen im Land noch mehr schlummert“, sagt er bedeutungsvoll. Noch immer hofft er, dass sich Menschen melden, die auf ihrem Dachboden oder in ihrem Keller ein heiles Päckle mit altem Linsen Saatgut gefunden haben.

Von drei Funden in den vergangenen anderthalb Jahren kann der Linsenpionier schon berichten:



Es ist eine mühselige Arbeit, aus altem Saatgut neue Felder für die traditionelle „Alb-Leisa“ anzulegen. Vorläufig muss man sich noch mit neueren Varianten zufrieden geben – die aber auch köstlich schmecken können.

In vor Mäusen sicheren Kästen wurden tatsächlich braune „Smarties“ entdeckt. Alt, vertrocknet, verschrumpelt, als Saatgut abgepackt, dann vergessen, aber eben doch Beweis für die Existenz der Alb-Linse, nach der eine wachsende Zahl wild entschlossener Menschen unerbittlich fahndet. Es ist so eine Art liebenswerte Kriminalgeschichte, geht es doch um die Suche nach einer Vermissten. Die Spuren der Alb-Linse verloren sich irgendwann in den späten 50er Jahren. Damals strafften sich die Bäuche der Westdeutschen. Man gönnte sich was, war aber nicht mehr bedingungslos angewiesen auf die Arme-Leute-Traditionen der Alten. Wozu der mühselige Linsenbau auf der kargen Alb, wenn die geliebte Speise doch als Dosenfutter so problemlos aus fernen Ländern importiert werden konnte?

### Relikte aus der Genbank

Seit Ende der 80er Jahre steht die Linse wieder hoch im Kurs. In Bioläden wird sie stark nachgefragt, in der Spitzengastronomie erfüllt sie die Sehnsucht nach regionaler Identität. Und Woldegar Mammel freut sich über seine ständig wachsende Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“. Aller Linsenbauern Augen richten sich nun freilich auf jene Linsen, die 2006 in einer russischen Genbank in St. Petersburg gefunden wurden – und deren Existenz durch manche „Bühnen-Funde“ zwischen Donau und Alb endgültig belegt scheint. Ein besessener russischer Forscher und Universalgelehrter hatte Saatgut von Nutzpflanzen in aller Welt gesammelt. Und glücklicherweise haben die Samen und Körnchen nicht nur die Zeiten, sondern auch manche politisch-historische Wirren überdauert.

Aber welche der wiederentdeckten Linsen wird sich am Ende durchsetzen: Drei Varianten stehen zur Verfügung – die kleine und die große Alb-Linse sowie die Späth'sche Hellerlinse. Aus der Hellerlinse ist irgendwann die Tellerlinse geworden,

und der Name Späth steht für eine ehemals bedeutende Saatgutfirma im deutschen Südwesten. Doch zuerst muss das Kind von Mammel und seinen Kollegen hochgepäpelt werden. Das Ausgangsmaterial bestand nach der abenteuerlichen Suchaktion, die von der Alb über Ungarn bis nach Russland führte, aus nur wenigen hundert Linsen, weswegen die Vermehrung jetzt ein so mühsames und langwieriges Geschäft ist. Mittlerweile existieren von den verschiedenen Spielarten der Original-Alb-Linse wieder einige wenige Kilogramm. Was die Linsenbauer jubilieren lässt: Trotz des mühsamen Geburtsvorgangs, trotz Schädlingsbefalls, Feuchtigkeit und anderer Unbilden war der Vermehrungsfaktor am Ende unerwartet hoch. Ein Faktor von 400 bis 500 – das sei „einfach traumhaft gwesa“, so Mammel. Die Verbraucher müssen sich noch gedulden. Der Landwirt aus Lauterach auf der Alb ist zwar ziemlich überrascht, „dass wir in diesem Jahr schon rausgehen müssen vom Gewächshaus ins Freiland, weil wir die Linsenpflanzen gar nicht mehr unterbringen können“. Aber größere Mengen können noch nicht produziert werden. Er und seine Mitstreiter sind „unheimlich gespannt“ auf den Geschmackstest. Wird die Original-Alb-Linse der schmackhaften französischen Linse, die heute als Alb-Linse gilt, standhalten können? „Vielleicht klappt es mit dem Probieren ja schon nächstes Jahr“, schmunzelt Mammel voller Vorfreude. Und dämpft aber sogleich wieder seinen eigenen Enthusiasmus: „Vielleicht ist es besser, wenn wir uns doch noch mal zusammenreißen. Bis 2011.“ Dann reicht die Menge bestimmt.

Andreas Braun



### Kontakt zur Alb-Linse

Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa, Lautertalstr. 44, 89584 Lauterach Tel. 073 75-92 22 93, [www.alb-leisa.de](http://www.alb-leisa.de) (mit einer Übersicht aller Verkaufsstellen)



## Linzen im „Lamm“

**B**ei Sylvia und Markus Polinski im renommierten, aber regional bodenständigen „Lamm“ im zu Remshalden gehörenden Ort Hebsack im Remstal stehen sie schon eine Ewigkeit in klassischer Version auf der Karte. Ohne Linzen würde dem Restaurant, das für seine gehobene, kreative Küche weithin bekannt ist, ein wesentliches kulinarisches Element fehlen. So war das vermutlich schon Jahrzehnte vorher bei den drei Generationen vor den Polinskis in dem Familienbetrieb. Man erkennt die Bedeutung der traditionellen Hülsenfrucht im Haus, wenn man im Küchenbereich die Säcke mit Linzen sieht und auch bemerkt, dass sich Polinski nicht nur mit einer Sorte befasst. Die Alb-Linzen sind so für ihn natürlich ein Thema. Ebenso hin und wieder die Beluga-Linse, die tatsächlich wie schwarzer Kaviar anmutet. Oder

die leicht rötliche, feste Champagner-Linse. Markus Polinski fallen spontan ein paar ungewöhnliche Rezepte ein. Gibt es Linzen zur Entenbrust, setzt er gern einen Hauch Meerrettich ein. Lauwarmen Linsensalat kombiniert er am liebsten mit Fisch. Wenn es edel sein soll, serviert er Seeteufel-Saltimbocca zu Linzen. Ein Tipp des Profis ist es, die Hülsenfrucht nach dem Kochen leicht anzubraten oder für das Köcheln gute Brühe statt Wasser zu verwenden.

Der gebürtige Remstaler, der bereits seine Lehrjahre im „Lamm“ verbrachte und danach in der Schweiz und sogar in Australien tätig war, ist ein Fan regionaler Küche. So ist er mit einigen Freunden Gründer der Remstal-Akademie für Essen und Wein und war in dieser Funktion wesentlich beteiligt an einem kleinen Buch über

die „fast vergessene Leibspeise Wurstknöpfle“ (nächstes Jahr soll eine weitere Spezialität folgen). Als wir ihn fragten, ob er bereit sei, für unser Linsen-Thema zu kochen, sagte er nicht nur „ohne lange Überlegung selbstverständlich“ zu, sondern eilte gedanklich schon ein Jahr voraus: „Linzen wären ebenfalls ein Buchthema.“

Die Rezepte könnten dann vielleicht auch von unserer Autorin Marlisa Szwillus aus München stammen, der Polinski ein großes Lob machte: „Ganz raffinierte Kreationen, hat Spaß gemacht, das zuzubereiten.“ Nur eine kleine Korrektur erlaubte er sich. Statt des Kalbkoteletts servierte er für Fotograf Armin Faber Lammkoteletts – schließlich arbeiteten wir in der „Lamm“-Küche ...

kn





**Linzen:  
Eine kleine feine Delikatesse**

Linzen mit Spätzle, das schwäbische Nationalgericht, ist nur eines von unzähligen Beispielen dafür, welche Köstlichkeiten sich mit Linzen zubereiten lassen. Auch im Salat, als Gemüse und als Püree zeigen sie ihre kulinarischen Stärken. Linzen liegen voll im Trend, haben in der Spitzengastronomie und in den Food-Zeitschriften ihren festen Platz als Delikatesse. Und kaum ein Gemüse treibt es bunter: In Rot, Gelb, Grün, Braun und Schwarz präsentieren sie ihre Vielfalt auf dem Teller. Generell gilt dabei: Je kleiner die Linse, umso aromatischer ihr Aroma.

**Tipps für die Zubereitung**

- Linzen vorm Kochen nicht einweichen (wässern). Bis auf die getrockneten großen braunen Sorten (Tellerlinzen) sind alle Linzen so klein und zart, dass sie je nach Sorte in 10 bis 30 Minuten gar werden (Packungsangabe beachten).
- Die Linzen verlesen (Steinchen), in einem Sieb kalt abspülen und gut abtropfen lassen.
- Linzen immer in frischem Wasser ohne Salz und Säuren (Essig, Zitronensaft) garen, sonst bleiben sie hart. Bei sehr kalkhaltigem Wasser ist die Garzeit der Linzen deutlich länger; zur Abhilfe eine Prise Natron dazugeben.
- Linzen lieben Saures: Ein Schuss Essig oder ein Spritzer Zitronensaft nach dem Kochen intensiviert ihr Aroma.

*Marlisa Szwillus*

## Lauwarmer Kartoffel-Linsen-Salat mit Entenbrust

**Zutaten für 4 Personen**

- 150 g kleine schwarze Linzen (z.B. Belugalinsen)
- 600 g kleine fest kochende Kartoffeln (z.B. Drillinge), Salz
- 1 Schalotte • 4-6 EL heller Essig, z.B. Himbeeressig
- Pfeffer aus der Mühle • 5 EL Sonnenblumenöl
- 500 ml Gemüsebrühe • 2 kleine Entenbrustfilets (à ca. 250 g)
- ½ Bund Schnittlauch

**Zubereitung**

- 1** Die Linzen verlesen, in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser in etwa 20 Min. gar kochen. Inzwischen für die Marinade die Schalotte schälen und möglichst fein würfeln. 4-5 EL Essig mit etwas Salz, Pfeffer und dem Öl verrühren. Die Schalottenwürfel untermischen.
  - 2** Von der Brühe 350 ml aufkochen, die Linzen darin zugelegt 15-20 Minuten köcheln, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. In einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen auf 80° vorheizen.
  - 3** Entenbrustfilets trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer heißen Pfanne auf der Fettseite ca. 8 Minuten braten. Wenden und nochmals 8 Minuten braten. Entenbrüste im Backofen warmstellen.
  - 4** Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Restliche Brühe erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen. Noch heiß pellen, in Scheiben schneiden und mit der heißen Brühe übergießen. Kartoffeln mit den Linzen, dem Schnittlauch und der Marinade locker vermengen, dabei nicht zu viel umrühren. Den Salat mit Salz, Pfeffer und übrigem Essig abschmecken.
  - 5** Die Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit dem lauwarmen Kartoffel-Linsen-Salat anrichten und servieren.
- Unsere Weinempfehlung: Durch die merkliche Säure in der Speise empfiehlt sich ein kräftiger, nicht allzu junger Riesling mit feinem Säurespiel (herbe Spätlese oder Auslese).*

Fotos: Faber & Partner



## Wolfsbarschfilet auf Sahnelinsen

### Zutaten für 4 Personen

- 150 g kleine braune Linsen (z.B. Champagnerlinsen; evtl. aus schwäbischem Anbau)
- 1 Möhre • 1 Stange Staudensellerie • 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Butter • 300-400 ml Gemüsefond oder -brühe
- 1 Hand voll Spinatblätter • 125 g Sahne • 1 TL Tomatenmark
- 2 TL Limettensaft oder weißer Balsamessig (Balsamico bianco) • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 8 Wolfsbarschfilets (à ca. 80 g) • Mehl zum Wenden • 2 EL Olivenöl

### Zubereitung

**1** Die Linsen verlesen, in einem Sieb abrausen und abtropfen lassen. Möhre, Sellerie und die Zwiebel putzen und klein würfeln. In einem breiten Topf 1 EL Butter erhitzen. Gewürfeltes Gemüse darin bei mittlerer Hitze andünsten. Linsen einrühren, 1 Minute mitdünsten. Mit 300 ml Fond oder Brühe ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 Minuten garen, bis die Linsen weich sind, aber nicht zu weich. Währenddessen ab und zu nachsehen, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist. Falls nicht, etwas Brühe nachgießen.

**2** Spinatblätter waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Mit Sahne und Tomatenmark unter die Linsen rühren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft oder Essig abschmecken. Linsen warmstellen.

**3** Fischfilets kalt abrausen, mit Küchenpapier trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Filets in Mehl wenden, übriges Mehl abschütteln. Restliche Butter mit dem Öl erhitzen, die Filets darin auf jeder Seite 3-4 Minuten braten.

**4** Sahnelinsen durchrühren, eventuell nachwürzen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Jeweils obenauf zwei Fischfilets setzen. Dazu passen Kartoffeln.

Unsere Weinempfehlung: Trollinger oder Lemberger/Trollinger trocken

**Tipp:** Wer's noch edler mag, kann gebratenes Steinbuttfilet mit gebratenen Riesengarnelen zu den Sahnelinsen servieren.

Unsere Weinempfehlung: Das Gericht schreit förmlich nach einem Justinus K. (Kerner), der mit seiner Fülle und nachhaltigen Art sowie zarten Frucht nuances wunderbar harmonisiert.



## Bandnudeln mit Linsen-Tomaten-Sugo

### Zutaten für 4 Personen

- 150 g Pardina Linsen oder Puy-Linsen
- 50 g magerer Speck
- 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Suppengrün (ca. 500 g)
- 2 EL Olivenöl
- 500 g geschälte Tomaten in Stücken (Tetrapack)
- 150 ml kräftiger Rotwein oder Gemüsebrühe • 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian • 1 Prise Zucker, Pfeffer aus der Mühle
- 400-500 g Bandnudeln, Salz
- 2 EL frisch gehackte Petersilie
- Thymian zum Garnieren

### Zubereitung:

**1** Die Linsen verlesen, in einem Sieb abrausen und abtropfen lassen. Den Speck klein würfeln. Das Suppengemüse waschen, putzen und in kleine Würfelchen schnei-



Linsen sind eine richtig feine „Begleitmusik“ zu diversen Fleisch- und Fischspezialitäten und lassen außerdem sehr gute Kombinationen mit Wein zu.

## Scharfes Linsengemüse zu Kalbskotelett

(Ohne Foto)

### Zutaten für 4 Personen

- 180 g Puy-Linsen • 1 Knoblauchzehe • 1 Lorbeerblatt
- ½ rote Paprikaschote • 150 g Fenchelknolle mit Grün • 1 Schalotte
- 1 rote Chilischote • 4 Kalbskoteletts (à 300 g, beim Metzger vorbestellen)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle • 2 TL Fenchelsaat • 4 EL Öl
- 1 EL Butter • 300 ml Gemüsebrühe
- 1 kleine Kartoffel (ca. 70 g) • 2-3 EL Rotweinessig
- Außerdem: 1 Stück Bratschlauch (ca. 80 cm)

### Zubereitung

**1** Die Linsen verlesen, in einem Sieb abbrausen, kurz abtropfen lassen und in einem Topf mit 1 l Wasser aufkochen. Die Knoblauchzehe schälen, andrücken. Mit dem Lorbeerblatt zu den Linsen geben. Alles zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. In ein Sieb gießen, abtropfen lassen.

**2** Während die Linsen köcheln, Paprikaschote, Fenchel und Schalotte putzen, alles sehr fein würfeln. Das Fenchelgrün beiseitelegen. Chilischote waschen, putzen, längs halbieren und entkernen. Eine Hälfte in feine Streifen schneiden.

**3** Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Den Bratschlauch nach Packungsangabe an einem Ende verschließen, auf ein kaltes Backblech legen. Koteletts abbrausen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Fenchelsaat einreiben. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Koteletts darin von beiden Seiten je 3 Minuten kräftig anbraten. In den Bratschlauch legen und mit Butterflöckchen belegen. Den Schlauch verschließen, einstechen und die Koteletts im Ofen (unten) in 25 Minuten fertig garen.

**4** Inzwischen Gemüsewürfel, Chilistreifen und Chilihälfte in 2 EL Öl farblos dünsten. Linsen zum Gemüse geben, mit Brühe aufgießen. Kartoffel schälen, fein reiben und zum Binden unterrühren. Linsengemüse bei kleiner mittlerer Hitze noch 10-15 Minuten garen, bis die Linsen weich sind, aber nicht zerfallen. Dabei ab und zu probieren, ob das Gemüse scharf genug ist. Wenn ja, die Chilihälfte entfernen.

**5** Zum Servieren das Linsengemüse mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Mit den Koteletts und der Sauce aus dem Bratschlauch auf Tellern anrichten. Mit Fenchelgrün garniert servieren. Dazu passen Brot oder Kartoffeln.

**Tipp:** Wenn Sie sich an das vom „Lamm“ zubereitete Lamm-Kotelett wagen wollen, einfach nur kurz auf beiden Seiten anbraten. Die kleinen Koteletts sind schnell fertig, während die doch relativ dicken Kalbskoteletts merklich länger brauchen.

*Unsere Weinempfehlung: Eine kleine Überraschung ist vermutlich der Tipp Muskat-Trollinger mit dezenter Restsüße. Denn die Frucht im möglichst gehaltvollen Wein trägt sich ausgezeichnet mit der gewissen Schärfe der Speise.*

den. Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel fein würfeln.

**2** Speck im Öl knusprig braten. Gewürfeltes Suppengrün und die Zwiebel zugeben, unter Rühren anbraten. Die Linsen hinzufügen und den Knoblauch dazupressen, 1 Minute mitdünsten.

**3** Dann Tomaten samt Saft, Wein oder Brühe untermischen. Mit Zucker und Pfeffer würzen. Die Sauce aufkochen und zugedeckt 25-30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind, aber nicht zerfallen.

**4** Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Lorbeerblatt und Thymian aus dem Linsen-Tomaten-Sugo entfernen. Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie einrühren. Mit den Bandnudeln anrichten. Mit Thymian garniert servieren.

*Unsere Weinempfehlung: Hier passt ein kraftvoller Rotwein, entweder eine Cuvée, die im Barrique ausgebaut wurde, oder ein betont herber, dichter Lemberger.*



## Linsentopf mit Hähnchen und Waldpilzen

### Zutaten für 4 Personen

- 250 g kleine grüne Linsen (z.B. aus schwäbischem Anbau)
- 4 Hähnchenkeulen (à 250 g) • Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 EL Butterschmalz • 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Stück Knollensellerie (100 g) • 2 EL Öl
- 1 TL Thymianblättchen • 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 l Geflügelfond oder -brühe • 500 g Kartoffeln (fest kochend)
- 200 g Waldpilze (z.B. Steinpilze und/oder Pfifferlinge)
- 2 EL gehackte Petersilie • 1-2 EL Weißweinessig
- 1 EL Crème fraîche • Petersilienblättchen zum Garnieren

### Zubereitung

**1** Die Linsen verlesen, in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Von den Hähnchenkeulen die Haut abziehen. Die Keulen am Gelenk zwischen den Knochen halbieren. Geflügelteile abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

**2** Knapp 1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Hähnchenteile darin von jeder Seite 5 Minuten goldgelb anbraten. Herausheben. Bratensatz mit 4 EL Wasser aufkochen, durchsieben, beiseitestellen.

**3** Die Lauchzwiebeln waschen und putzen, in dünne Ringe schneiden. Sellerie schälen, klein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Lauchzwiebeln, Sellerie und Thymian darin andünsten. Linsen und 1 TL Senf unterrühren. Mit Fond oder Brühe und dem Bratensatz ablöschen. Die Linsen zugedeckt bei kleiner Hitze zunächst 10 Minuten köcheln lassen.

**4** Inzwischen die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Hähnchen und Kartoffeln zu den Linsen geben. Zusammen noch 15-20 Minuten garen, bis die Linsen weich, aber nicht zu weich sind.

**5** Währenddessen die Pilze putzen, Steinpilze in Scheiben schneiden, große Pfifferlinge halbieren. Restliches Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin unter Rühren 3-4 Minuten braten. Gehackte Petersilie untermischen. Pilze salzen und pfeffern.

**6** Den Linsentopf mit Salz, Pfeffer, übrigem Senf und Essig abschmecken. In tiefen Tellern anrichten. In die Mitte die gebratenen Pilze legen. Mit einem Klecks glatt gerührter Crème fraîche und Petersilienblättchen garniert servieren.

*Unsere Weinempfehlung: Im „Trollinger-Jahr“ können wir gar nicht anders und raten noch einmal zum klassischen Württemberger, trocken ausgebaut, möglichst aus dem Holzfass kommend.*

Mal deftig, mal edel: Die kleine Hülsenfrucht Linse, von der es einige Varianten und Farben gibt, ist anpassungsfähig und vielseitig verwendbar.

## Linsencreme (als Brotaufstrich) (Ohne Foto)

### Zutaten für 4 Personen

- 150 g rote Linsen • 1 kleine Möhre • 1 Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe (nach Belieben)
- 1-2 EL Olivenöl • 400 ml Gemüsebrühe
- 1 Tomate (80 g) • einige Basilikum- oder Petersilienblätter • 2-3 TL Zitronensaft • 1 Msp. Cayennepfeffer • Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

**1** Die Linsen verlesen, in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Möhre, Schalotte und Knoblauch putzen und möglichst klein würfeln. Die Gemüsegewürfel in einem Topf in 1 EL heißem Öl andünsten. Linsen und Brühe zufügen. Aufkochen, zugedeckt 20 Minuten köcheln. Linsenmasse zum Abtropfen in ein Sieb gießen, die Flüssigkeit auffangen. Linsen abkühlen lassen.

**2** Inzwischen die Tomate waschen, den Stängelansatz entfernen, Tomate quer halbieren, die Kerne entfernen. Tomatenhälften in kleine Würfelchen schneiden. 2-3 Kräuterblätter beiseitelegen, den Rest fein hacken.

**3** Linsenmasse mit übrigem Öl fein pürieren. Falls die Creme zu fest ist, ein wenig von der aufgefangenen Linsenflüssigkeit zugeben. Tomatenwürfel (bis auf 1 TL) und die gehackten Kräuterblätter unter die Linsencreme mischen. Creme mit Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Kalt werden lassen.

**4** Zum Servieren die Linsencreme nochmals abschmecken, in eine Schüssel füllen. Mit übrigen Tomatenwürfeln und Kräuterblättern bestreuen. Als Aufstrich dick auf Brot streichen.

**Tipp:** Eventuell übrig gebliebene Creme lässt sich in einem Schraubglas im Kühlschrank noch 2-3 Tage aufbewahren.

*Unsere Weinempfehlung: Trollinger trocken, klassisch ausgebaut im Holzfass, auf der Maische vergoren.*

# Schwarzriesling

**S**ektprobe war angesagt, Riesling das Thema. Ins Glas aber floss bei einer Probe aus der verdeckten Flasche ein dunkelroter Schäumer. Die Ursache war schnell klar. Der Vorbereiter dieser Verkostung hatte wenig Ahnung von Wein und Schwarzriesling einfach der Kategorie Riesling zugeordnet. Damit hat nun freilich diese Rebe nichts zu tun. Und auch mit dem in Österreich weit verbreiteten Welschriesling ist sie weder verwandt noch verschwägert. Mit dem Riesling hat sie lediglich eine späte Reife und eine ähnliche Traubenform gemeinsam.

## Gleich nach dem Trolli

In Württemberg ist die Sorte, die in Deutschland auf knapp 2400 Hektar wächst (bevorzugt auf kräftigem Lehmlössboden, mit geringeren Ansprüchen an Lage und Boden), nach dem Trollinger mit ihren 1770 Hektar die wichtigste Rotweinrebe. Der Anbau ist zwar – nach einem starken Anstieg in den 80er und 90er Jahren – derzeit leicht rückläufig, weil sich viele Weingärtner gern an neuen Züchtungen wie Acolon und den Cabernet-Kreuzungen versuchen und die Sorte durch ein starkes Wachstum im Sommer viel Laubarbeit erfordert. Doch man weiß nach wie vor die Qualität des Weines zu schätzen. Er ist in der Farbe meist rubinrot bis ziegelrot, hat beerige Aromen, einen eher schlank gebauten Körper und wirkt im Abgang auf angenehme Art zartbitter. Bei sehr guter Ausreifung und gutem Extrakt ist der Ausbau in Barriques möglich. Aber auch die frucht-

betonte Variante aus dem Stahltank oder aus dem klassischen Holzfass macht Spaß.

Der Schwarzriesling gilt nach jüngeren Forschungen als Urform der Burgunderfamilie. Nach einer anderen Version ist er ein Mutant des ebenfalls schon etliche Jahrhunderte existierenden Spätburgunders.

Neben Württemberg genießt die Rebe einen guten Ruf in Frankreich, wo sie vermutlich ihre Herkunft hat, vor allem in der Champagne angebaut wird und eine der drei klassifizierten Sorten für den prickelnden Champagner ist (außer dem Pinot Noir, Chardonnay). Ihre

Fläche umfasst immerhin gut 11 300 Hektar, das sind etwa 30 Prozent der Champagne-Fluren. Hier trägt sie den Namen Pinot Meunier (neuerdings verwenden auch einige schwäbische Weingärtner dieses Synonym). Das heißt übersetzt Pinot Müller. Den Namen hat sie deshalb, weil ihre stark behaarten Blätter auf der Unterseite aussehen, als wären sie mit Mehl bestäubt.

Das hat der Samtrot, der als Mutation des Schwarzriesling gilt, nicht. Diese Rebe wurde 1928 in einem Heilbronner Weinberg entdeckt und von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Weinbau in Weinsberg vermehrt. Sortenrechtlich ist der Samtrot als ein Klon des Blauen Spätburgunder eingestuft, hat aber dennoch in Aroma und Struktur kaum eine Ähnlichkeit mit diesem.



Vor allem Beeren und andere Früchte bestimmen das Aroma und den Geschmack des Schwarzriesling, der mit dem Rheinriesling nicht verwandt ist.



Foto: Faber & Partner



## Kulinarischer Höhenflug im „Adler“

Wenn ich zum Essen ausgehe, suche ich das fast Unmögliche. Ich will mich wie zuhause fühlen, aber jedes Mal etwas Neues entdecken. Diesmal habe ich mein kulinarisches Glück im Restaurant Schwabenstube im „Adler Asperg“ bei Ludwigsburg gefunden.

„**A** dler sollen fliegen“ heißt ein bekannter Popsong der Gruppe PUR aus Bietigheim-Bissingen, also quasi „von nebenan“. Die Mannen um Sänger Hartmut Engler hatten dabei die erfolgreichen deutschen Skispringer im Sinn. Während diese, von Ausnahmen abgesehen, in den letzten Jahren ihrer Form eher „hinterher fliegen“, hält sich ein anderer Adler, der in Asperg, dauerhaft oben am mit Sternen bestückten Feinschmeckerhimmel und präsentiert sich in Topform, ohne atmosphärisch abzuheben.

Die erste angenehme Überraschung kam mit dem knusprig frischen Brot auf den Tisch. Statt des obligatorischen Kräuterquarks gab es eine frühlingssgrüne Dip-Kreation aus Quark, Mascarpone, mit Petersilie, Kerbel, Basilikum. Den entscheidenden Kick gaben Curry und ein Spritzer Zitrone – aber man soll ja nicht soooo viel Brot vor dem Essen naschen ... leider.

Der Gruß aus der Küche war eine kleine köstliche Reminiszenz an die letzten warmen Sonnentage und Ausblick auf goldene, gemütliche

Kleine Weine mag Petra Klein nicht.  
Deshalb steckt sie bei jedem  
Gastronomie-Besuch die  
Nase kritisch ins Glas – auch im  
renommierten „Adler“.



## AUF EINEN BLICK

### Hotel Adler

Stuttgarter Strasse 2  
71679 Ludwigsburg-Asperg  
Telefon 071 41-26 60 0  
Fax 071 41-26 60 60  
info@adler-asperg.de  
www.adler-asperg.de

Restaurant Schwabenstube  
Sonntagabend und Montagmittag  
geschlossen. Im August Samstag und  
Sonntag geschlossen.  
60 Sitzplätze

Herbsttage: ein Gelee vom Kalb mit Crème fraîche und ein schmelziges, mit einem herzhaften, dunklen Jus überzogenes Risotto. Da wurde es Zeit, aus der üppigen, mit ca. 400 Positionen bestückten Weinkarte die ersten Tropfen zu unseren Vorspeisen auszusuchen.

### Riesling Auslese zum Tatar

Zur schwäbischen Festtagssuppe aus der „Klassiker“-Karte wählten wir einen 2007er Adolzfurter Lindenberg, eine Riesling Auslese trocken, Edition Futur von der WZG Möglingen. Zum Rindertatar mit gekühltem Tafelspitzgelée, Schnittlauch-Crème fraîche und Salatbukett kam ein Schwaigener Grafenberg, Trollinger Qualitätswein trocken von den Heuchelberger Weingärtnern ins Glas. Doch schon nach dem ersten Verkosten wechselten wir einfach die Weine.

Denn: In der schwäbischen Festtagssuppe feiert die Suppenkunst ein wahres Fest, mit hausgemachten Flädle, kleinen Maultaschen, frischen Kräutern und Grießnocken – eine Suppe wie aus der Zeit, als eine gute Suppe noch hoch geschätzt und heiß geliebt war. Und eben jene Festtagssup-

pe braucht nicht den Riesling, sondern den Trollinger. Eine geniale Kombination. Das kräftige Aroma der Brühe und der Prototyp eines Trollingers der alten Schule, mit einem feinen Mandelton im Aroma und Geschmack, angenehm weichen Rundungen, die den Ausbau im Holzfass durchschimmern lassen, passen perfekt.

Die Riesling Auslese entpuppte sich als Volltreffer zum Rindertatar – ein Kegel, dessen Sockel das rohe Fleisch bildet, kunstvoll aufgesetzt das Gelee mit Tafelspitz, das verlangt nach einem kräftigen Begleiter. Eine Aufgabe, der die herbe Auslese locker gewachsen war. Die schöne, moderate Säure des Rieslings passte auch perfekt zur leicht säuerlichen Note der Salatsauce.

Tatar und Tafelspitz sind nicht nur Klassiker auf der Adler-Speisekarte, sondern zudem ein Tribut an die Historie des Hauses in Asperg. Denn begonnen hat alles vor mehr als 160 Jahren mit der Metzgerei „Adler“ und wenn es heute diese Metzgerei noch gäbe ... wir hätten an unser köstliches Menü noch einen Großeinkauf angeschlossen. Seit genau 112 Jahren wird in dem wuchtigen Fachwerkhaus Gastfreundschaft gepflegt und ge-



Küchenchef Harald Derfuß aus Erlangen hat in Württemberg Fuß gefasst, mit Kreationen, die hier geschätzt werden: Schwäbische Festtagssuppe (links) und Rehrücken vom heimischen Wild oder Kalbsleber. Ein Kochbuch (im Haus erhältlich) hat er auch schon geschrieben.



lebt – bereits in der 4. Generation unter der Regie der Familie Ottenbacher. Aus dem kleinen Metzgerladen hat sich der Adler zu einem 4-Sterne-Hotel mit 70 modern-designten Zimmern, Hallenbad und Sauna, der Brasserie „Aguila“ und dem Sterne-geschmückten Gourmet-Restaurant „Schwabstube“ gemausert. Das Ganze inzwischen unter dem Patronat von Christian Ottenbacher. Der 44-Jährige ist kompetent und professionell, herzlich und humorvoll, einfach ein jugendlicher Gastgeber alter Schule.

### Eine Franke in der Küche

Der Chef in der Küche, Harald Derfuß, hat immer Bodenhaftung, spricht: Er weiß nach fünf Jahren im Adler ganz genau, wie viel Kreativität und Innovation die Tradition der ur-schwäbischen Küche verträgt. Der geborene Erlanger hat nach Stationen u.a. im Freiburger Colombi, bei Dieter Müller in Bergisch Gladbach und im „Bayerischen Hof“ in München im „Adler“ seine „Kochheimat“ gefunden. „Ich bin offen für alles, aber man darf nie vergessen, wo man tätig ist. Neue Einflüsse werden dezent von mir und meinem Team eingearbeitet, wir spielen auch mal und haben verrückte

Ideen, aber trotzdem müssen wir immer vernünftig kochen, denn das, was wir auftischen, muss zur Tradition des Hauses passen“, erläutert er.

(Am Rande bemerkt: Das widerspiegelt sich auf der Karte, von Lamm, Reh und dem unverzichtbaren Rostbraten bis hin zum „Tatar vom Bärenkrebs“ mit „Strammem Max“ von der Jacobsmuschel und Sherry-Chili-Mayonnaise findet der traditionelle und experimentierfreudige Gourmet ein breites Speisen-Spektrum.)

Wir hielten uns an die Klassiker: Als Hauptgang servierte uns Patron Christian Ottenbacher einen Rehrücken vom heimischen Wild mit Apfel-Balsamicojus, Pfifferlingen, Selleriegemüse, Mais und geschmelzten Maultaschen. Dazu schenkte er einen 2005er Fellbacher Goldberg, Lemberger Qualitätswein Premium der Fellbacher Weingärtner, ein.

Zur rosa gebratenen Kalbsleber mit Pfefferkirschen, Blattspinat und Kartoffelpüree wählten wir einen 2007er Eberstädter Eberfürst, Trollinger mit Lemberger der WG Eberstadt. Mmmh, alleine bei der Erinnerung an diese Kombination muss ich lächeln, während ich schreibe. Gericht und Wein waren echte Gaumenschmeichler. Die



Die Familie Ottenbacher bewirtschaftet den „Adler“ in der vierten Generation. Patron Christian Ottenbacher ist auch ein Weinliebhaber und kann mit seiner umfangreichen Karte auch anspruchsvolle Gäste zufrieden stellen. Lemberger, Trollinger und Riesling haben bei ihm viel Platz im Keller.

Fotos: Jana Kay

Frucht und pfeffrige Süsse der Kirschen harmonierte perfekt zum Trollinger-Charakter des Weins, seine Klarheit war ein reizvoller Kontrast zur wirklich butterzarten (Messer überflüssig), leicht mit Mehl bestäubten Kalbsleber. Der Lemberger-Anteil gab dem Wein noch mehr Struktur, er verkörperte sowohl die Leichtigkeit des Trollinger wie auch die Gewissenhaftigkeit des Lemberger.

### Trollinger für den Porsche-Club

Während Hausherr Ottenbacher am Nebentisch Mitgliedern des britischen Porsche-Clubs den heimischen Trollinger in fließendem Englisch schmackhaft machte, genossen wir einen herrlich mürben Rehrücken, perfekt gegart, in einer üppig bemessenen Portion.

Das Reh und die herblich anmutenden Pfifferlinge verlangten nach einem kraftvollen Rotwein – der schon erwähnte Lemberger erwies sich als goldrichtig. Ein kraftvoller Wein, seidig gekleidet und sehr zugänglich. Perfekt für gemütliche

Herbstabende, die bei diesem Wein gern in die Verlängerung gehen dürfen.

Zum Dessert brachte Ottenbacher, dessen Weinempfehlung am Nebentisch übrigens mit verzücktem „Oh well, wonderful, very fine wine!“ kommentiert wurde, eine Auswahl von verschiedenen Rohmilchkäsen aus Küchenchef Derfuß' Heimat Erlangen. Diese heimatliche Verbundenheit sei gestattet, schließlich kocht er so wunderbar in Württemberg.

Zum Käse orderten wir einen 2007er Grauburgunder Qualitätswein trocken, „Eiserne Hand“ von der WZG Möglingen. Ein Alleskönner, gehaltvoll, mit viel Schmelz, viel besser als jeder modische „Pinogritscho“ – und passend sowohl zum gut gereiften Ziegenkäse wie auch zum Schimmelkäse.

Nach diesen kulinarischen Höhenflügen machten wir noch einen Spaziergang durch das „tierische Asperg“ mit Gaststätten wie „Lamm“ und „Bären“, begaben uns dann müde in den (Adler-) Horst und träumten von Tatar mit Tafelspitz, Rostbraten, Leber, Rehrücken – bis uns der Wecker ermunterte, Frühsport im Schwimmbad zu machen.





# Schatzkammer-Weine

Zuerst geht es ganz unromantisch an der Abfüllanlage, dann an Stahl tanks und großen Türen vorbei, hinter denen – wie plakative Schilder signalisieren – weitere Behälter stehen, die einige Millionen Liter Wein fassen. An einer Wand sind Bilder fröhlicher Menschen aufgehängt, die hier arbeiten. Dann stehen wir von einem Gittertor, hinter dem sich eine ganz andere, unerwartete Welt offenbart: Lange Reihen von Lagerboxen, gut gefüllt mit vielfach verstaubten oder in Folien gehüllten Flaschen. „Schatzkammer“ steht groß auf einem Fassboden, mit dem Hinweis, dass hier Weine zurück bis zum Jahrhundert-Jahrgang 1959 liegen,

die noch verkauft werden. Sogar die Kalkulation der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg ist hier aufgeschlüsselt: Ursprünglicher Preis plus kleinem Zuschlag unterschiedlicher Größenordnung je nach Qualitätsstufe pro Jahr.

Später, nach einer bemerkenswerten Verkostung, sollten wir feststellen, dass die aktuellen Preise im Rahmen geblieben sind. Die 27,50 Euro, die im Heilbronner Betrieb heute für eine noch bemerkenswerte trockene Lemberger Spätlese „St. Kilian“ verlangt werden, sind sehr maßvoll, wenn man bedenkt, dass dieser Wein, von dem nach unserem Besuch noch 53 Flaschen übrig blie-

ben, 1987 den Deutschen Rotweinpreis des Magazins Vinum gewann! Unser Gastgeber Martin Haag, der Vorstandsvorsitzende der Kellerei, verrät, dass in diesem Keller rund 40 000 Flaschen liegen, die ältesten, nicht mehr verkäuflichen sogar aus dem Jahrgang 1955. „Ein Riesling, den man aber nur noch als interessant bezeichnen kann“, berichtet Haag. Warum leistet man sich den Luxus eines solchen für Württemberg wie auch für andere deutsche Regionen höchst ungewöhnlichen Bestandes an reifen Weinen? „Das sind wir unserer Bedeutung schuldig“, lächelt der Heilbronner Wengerter mit gewissem Stolz in der Stimme.



Hier liegen noch etliche tausend Flaschen gut gereifte und sogar bis zu 50 Jahre alte Weine, die zum größten Teil genussfähig geblieben sind.

Für viele Genießer steht alle Jahre wieder der aktuelle Jahrgang im Fokus des Interesses. Dabei wird manchmal vergessen, dass gut gereifte Weine auch ihren Reiz haben und es sie noch in verkäuflichen Mengen in manchen Kellern gibt, auch in den Schatzkammern württembergischer Weingärtnergenossenschaften. Wir haben uns auf die Suche gemacht ...



Auf diesen Wein ist Martin Haag, der Vorstandsvorsitzende der Heilbronner Genossenschaft, besonders stolz: Der erstaunlich frisch gebliebene 1985er Lemberger gewann 1987 bei einem bedeutenden Wettbewerb. In seiner Nachbarschaft im Keller liegt reifer, goldfarbener Riesling.

Schließlich stehen hinter dem Betrieb 740 Hektar Reben, die von 750 Familien bewirtschaftet werden. Pro Wein legt man seit vielen Jahren 100 bis 200 Flaschen zurück. Nicht jede Füllung natürlich, sondern nur solche, denen Lagerpotenzial zugetraut wird. So etwa alle 25 Jahre werden die in Ehren gereiften Tropfen neu verkorkt; bei dieser Gelegenheit bekommen sie in der Regel eine kleine „Spritze“ Oxidationsschutz, nämlich etwas Sulfid. Außerdem wird, wenn nötig, Schwundausgleich vorgenommen. Das heißt, dass zum Beispiel eine Flasche geopfert wird, um zwölf oder noch mehr Flaschen mit gleichem Inhalt wieder voll zu

machen. Entkorkt werden solche Weine zu besonderen Anlässen, aber auch für ganz normale Gruppen (s. Kasten). Und dann, wenn neugierige Journalisten sich dafür interessieren.

Zielsetzung war es, das Thema „Reife Weine und deren Reize“ wieder ins Gespräch zu bringen. Es ist seit geraumer Zeit nicht mehr sonderlich populär. Dabei kann man gerade mit dieser Art Wein manchmal besondere, positive Überraschungen erleben, sie auch als kulinarische Begleiter oft besser einsetzen als junge, spritzige Tropfen. Und reife Gewächse sind sehr gut als Präsent geeignet (Weihnachten ist nicht mehr weit). In Deutschland strapa-

zieren sie außerdem, im Gegensatz zu manchen Crus aus Frankreich, den Geldbeutel nicht allzu sehr.

Das Feld wollten wir nicht den Heilbronner Spezialisten allein überlassen. Eine Reihe württembergischer Weingärtnergenossenschaften wurden eingeladen, ihre Reserven ab Jahrgang 2000 rückwärts anzugreifen. Ein paar Anstellungen waren schon über dem Berg. Aber was blieb, zeigte beachtliches Niveau. Teilweise trug der Restzucker dazu bei. Denn Süße konserviert bekanntlich nicht nur Marmelade, sondern auch Wein. Trockene Gewächse – vor allem Weiß – haben es meist schwerer, länger in guter Form zu bleiben.



### Die Altwein-Probe der Heilbronner

Warum nicht mal in der Gruppe eine exklusive Weinverkostung in der Heilbronner Genossenschaftskellerei machen? Fünf mindestens 20 Jahre alte Weine werden fünf aktuellen Jahrgängen gegenübergestellt, dazu gibt es delikate Häppchen. Preis pro Person bei sechs bis zwölf Teilnehmern 39 Euro, bei 13 bis 40 Personen 34 Euro. Anfragen unter Telefon 071 31-157 90 (Genossenschaft) oder via Heilbronn-Marketing, Tel. 071 31-56 37 51.



## Weißweine

### 1981 Riesling Spätlese Erlenbacher Kayberg

Genossenschaftskellerei  
Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg  
*Eine eher leichtgewichtige, herb ausgebaute Spätlese, die im Aroma schon Firne erkennen lässt, aber sich im Geschmack durch einen zarten Säurebiss noch recht lebhaft zeigt. 1981 war kein bedeutender Jahrgang, schon deshalb ein sehr interessanter Wein.*

18 Euro

### 1990 Kerner Auslese

Weingärtner-Zentralgenossenschaft  
(WZG), Möglingen  
*Trotz ihrer stattlichen Größe verstand sich die WZG schon vor fast 20 Jahren auf individuelle Weine. Feiner Kräuterduft, noch sehr straff, komplex, saftig; trotz weitgehend herbem Ausbau richtig frisch. Man merkt, dass 1990 ein sehr guter Jahrgang war.*

15,65 Euro (0,5 l)

### 1990 Riesling Eiswein Fellbacher Wetzstein

Fellbacher Weingärtner  
*Zitrus im Aroma, dazu ein Hauch Grapefruit; schlank strukturiert, dabei feinmaschig, rassig, mit delikater Frucht (132 g/l Zucker); klassischer, sehr typischer Eiswein, in der Säure lebhaft, aber eher moderat (8,8 g/l).*

60 Euro (0,375 l)

### 1992 Müller-Thurgau Auslese

Weinmanufaktur Untertürkheim  
*Die Genossenschaft aus dem Stuttgarter Ortsteil hieß damals noch nicht Weinmanufaktur, aber sie machte schon sehr gute Weine. Verhalten im Aroma, aber ungemein saftig, viel Spiel, eine tolle Frucht – und das schon der unterschätzten Sorte Müller-Thurgau.*

12 Euro (0,375 l)

### 1993 Riesling Eiswein Marbacher Neckarhölde

Weingärtner-Zentralgenossenschaft,  
Möglingen  
*Bernsteinfarben, aber sehr klar; im Aroma deutliche, feine Honignote; auf der Zunge enorm saftig, herrliches, für Eiswein typisches Säurespiel, sehr lebhafter Wein mit viel Charme. Die 13,4 g/l Säure sind perfekt in 143 g/l Restzucker eingebunden. Kann noch lange liegen.*

22,35 Euro (0,25 l)

### 1994 Gewürztraminer Auslese

Heuchelberg-Kellerei, Schwaigern  
Zarter, reifer Rosenduft, typisch für die Sorte. Auf der Zunge weich, geschmeidig, schöne, ausgewogene Fülle. Sehr pikanter Vertreter einer raren Sorte, die nur in besten Lagen gedeiht und im Weinberg etwas launisch sein kann. Wunderbarer Wein zu Blauschimmelkäse.

15 Euro

### 1998 Riesling Eiswein

Genossenschaftskellerei  
Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg  
*Deutlicher Vanilleduft im Aroma; ausgewogene Fülle, elegant, rassig – aber ungewöhnlich in seiner Art. Die Heilbronner brachten 1998 rund 1500 Liter Eiswein ein und leisteten sich mit einem Teil der Partie ein Barrique-Experiment. Damit erlitt man zwar bei der Prämierung (Urteil: „Untypisch für Eiswein“) Schiffbruch, aber der Wein macht dennoch Spaß, vielleicht erst, weil er schon gut zehn Jahre Reife hinter sich hat.*

27,50 Euro

### 2000 Kerner Auslese

Collegium Württemberg, Stuttgart-Rotenberg  
*Im ersten Moment etwas grüne, pflanzliche Note im Aroma, die aber mit etwas Luftkontakt verfliegt und viel Würze frei gibt; rassig, komplex auf der Zunge, sehr gutes Lagerpotenzial. Wird in der Großflasche verkauft.*

36 Euro (Magnum)

## Rotweine

### 1983 Lemberger Auslese

#### Erlenbacher Kayberg

Genossenschaftskellerei

Heilbronn

*Prächtig glänzende, tiefrote Farbe; im Duft etwas Rumtopf-Anmutung; weiche Fülle im Geschmack, zwar schon recht reif, aber geschmeidig und angenehm präsent.*

30,60 Euro

### 1985 Lemberger Spätlese

Weingärtner

Dürrenzimmern-Stockheim

*Mandeln und Brombeer im Aroma, sehr klar und vielversprechend; im Geschmack erstaunlich saftig, durch etwas Restsüße frisch geblieben.*

20 Euro

### 1985 Lemberger Spätlese

#### St. Kilian

Genossenschaftskellerei

Heilbronn

*Reife, feine Beerennote im Bouquet; geschmeidiger, eleganter Wein mit sanft seidiger Robe und immer noch fester Struktur. Die Entscheidung, diesem Wein 1987 auf den ersten Platz beim Deutschen Rotweinpreis zu setzen, wurde 22 Jahre später eindrucksvoll bestätigt. Die Beschreibung von damals: „Tiefdunkel, fast schwarz; kräftiges Bouquet mit einem Hauch Minze, opulenter,*

*aber ausgewogener Wein mit seidiger Struktur und feinem Tannin, französischer Typ.“*

27,50 Euro

### 1990 Trollinger Auslese

Heuchelberg-Kellerei, Schwaigern  
*Leicht bräunliche Facetten in der Farbe; Bitterschokolade im Aroma, ein Hauch Rosinen; Fortsetzung im Geschmack, kräftig, herbe Stilrichtung; hat zwar schon graue Schläfen, zeigt sich aber dennoch recht vital.*

15 Euro

### 1993 Lemberger Kabinett trocken

#### Neipperger Steingrube

Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

*Brombeeren im Bouquet; saftiger, straffer Wein mit erstaunlicher Lebhaftigkeit für einen herben Kabinett; würziger Abgang. 12,50 Euro*

### 1993 Lemberger Spätlese trocken

Weingärtner Brackenheim

*Sortentypischer Brombeerenduft; im Geschmack betont herb, fast etwas grün wirkende Säure, etwas Einfluss von Holzfassausbau.*

14,28 Euro

### 1997 Lemberger \*\*\*

Weinmanufaktur Untertürkheim

*Zarte Brombeere, ein Hauch Vanille, etwas Tannennadeln; sehr ele-*

*ganter, jetzt in sehr guter Form befindlicher Wein mit viel Spiel und Geschmeidigkeit; streichelt die Zunge.*

30 Euro

### 1999 Lemberger Spätlese trocken

#### Horrheimer Klosterberg

Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

*Reife Brombeeren, dazu ein Hauch Feige und Pflaumen im Duft; saftig, verspielt, noch sehr lebhaft.*

17 Euro

#### Die Kontakte zu den Betrieben

Weingärtner Brackenheim

Tel. 071 35-985 50, [www.wg-brackenheim.de](http://www.wg-brackenheim.de)

Collegium Württemberg, Stuttgart-Rotenberg

Tel. 07 11-33 76 10, [www.wg-rotenberg.de](http://www.wg-rotenberg.de)

Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-

Stockheim, Brackenheim-Dürrenzimmern

Tel. 071 35-951 50, [www.wg-duerrenzimmern.de](http://www.wg-duerrenzimmern.de)

Fellbacher Weingärtner

Tel. 07 11/57 88 030, [www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

Genossenschaftskellerei Heilbronn

Tel. 071 31/157 90, [www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Tel. 071 38-97 020, [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

Weinmanufaktur Untertürkheim

Tel. 07 11/336 38 10, [www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

Württembergische Weingärtner-

Zentralgenossenschaft, Möglingen

Tel. 071 41-48 66-68, [www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

## Rätsel

### REIFE WEINE ZU GEWINNEN

Kennen Sie sich bei den Qualitäten älterer oder alter Weine aus und wissen Sie, welches große, qualitativ wertvolle Jahrgänge waren? Wenn ja, dann haben Sie gute Chancen, eine Flasche reifen Weines aus der Schatzkammer der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbacher Weinsberg zu gewinnen (kleiner Tipp: Bericht auf diesen Seiten aufmerksam lesen). 20 Flaschen insgesamt werden an die Einsender von richtigen Lösungen verschickt. Die Gewinner werden ausgelost.

**Wir wollen von Ihnen wissen:**

### Was war ein sog. Jahrhundert-Jahrgang?

a) 1959

b) 1970

c) 1982

Bitte schreiben Sie den Jahrgang oder a,b,c auf eine Postkarte und schicken Sie sie an:

Redaktion Württemberger

Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf

[rudolf.knoll@t-online.de](mailto:rudolf.knoll@t-online.de)

**(Bitte Adresse nicht vergessen)**

# Festtage

**B**ald kommen wieder die langen Abende, in denen man, so man hat, gern den Kachelofen knistern lässt, weil es draußen kühl geworden ist. Kann sein, dass noch ein „goldener Oktober“ für warme Tage sorgt. Aber danach sind beim Wein eher Kuschtage angesagt, sprich der Rotwein genießt wieder häufiger Priorität, während man in den Sommermonaten doch eher einem erfrischenden Weißwein zusprach.

Auch die kulinarischen Vorlieben ändern sich, der Jahreszeit angemessen. Wild kommt häufiger auf den Tisch, ebenso Lamm oder deftige Braten. Die Gans lässt ebenfalls bereits grüßen. Und die Maultasche, im Sommer vielleicht auch nicht gerade der Hit, wird öfter in den Speiseplan eingebaut. Der Rotwein darf bei all dem nicht fehlen.

Aber welcher Rotwein soll es sein? Unsere Empfehlung ist einfach: Guter Rotwein! Doch wo finden wir den? Zum Beispiel in württembergischen Genossenschaftskellereien, die auch qualitativ in den letzten Jahren richtig Gas gegeben haben und

mit ihren besten Tropfen sehr erfolgreich waren. Es sind meist Weine, die aus niedrigen Erträgen stammen, bei denen bei der Ernte besonders auf bestes, gesundes Lesegut geachtet und im Keller Schonung verordnet wurde. Oft spielen beim Ausbau neue, kleine Eichenholzfässer (Barriques) eine wesentliche Rolle.

Das bedeutet fast zwangsläufig, dass die Preise nicht in der Nähe des Nulltarifs liegen, sondern dass man etwas mehr dafür ausgeben muss. Aber dann hat man einen sehr guten, oft richtig bedeutenden Roten im Glas, der sich vor nationaler und internationaler Konkurrenz nicht verstecken muss, sondern Paroli bietet. Nachfolgend eine Auswahl von zwei Dutzend erstklassigen Rotweinen, die alle beim Deutschen Rotweinpreis des Magazins Vinum im Finale standen und vorher aus weit über tausend Weinen ausgewählt wurden. Einige davon werden demnächst bei der Siegeregal in Ettlingen am 31. Oktober eine besondere Ehrung erfahren.



## 2007 LEMBERGER „EMOTION“

### Weingärtner Cleeborn-Güglingen

Feiner Brombeerduft; saftig, elegant und vielschichtig, klassischer Sortentyp.

**14,28 €**

## 2007 LEMBERGER ERLIGHEIMER LERCHENBERG

### Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Klarer Vanilleduft im Bouquet; seidige Note, elegant, viel Spiel.

**15,47 €**

## 2007 LEMBERGER \*\*\*

### Weinmanufaktur Untertürkheim

Animierender Brombeerduft; saftig, etwas malzig, sehr gutes Potenzial.

**25,70 €**

## 2006 LEMBERGER \*\*\*

### Weinmanufaktur Untertürkheim

Würzige Nase, die sich im Mund fortsetzt, ein Hauch Brombeere, saftige Frucht.

**25,70 €**



Rot ist ein großer Trumpf! Württembergs Weingärtnergenossenschaften trumpten auch bei strengen nationalen Wettbewerben mit erstklassigen Weinen auf.

### 2006 LEMBERGER

#### Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Verhaltener Brombeerduft; viel Herz, jugendlicher Biss, gute Länge.

**15,41 €**

### 2005 LEMBERGER \*\*\*

#### Weinmanufaktur Untertürkheim

Deutlicher Brombeerduft, untermalt von Zedernholz; dicht, komplex, jugendlich.

**25,70 €**

### 2007 SPÄTBURGUNDER „HERZOG CHRISTOPH“

#### Weingärtner Cleeborn-Güglingen

Zarte Cassis in der Nase, elegant, geschmeidig, zarte, diskrete Holzeinflüsse.

**6,90 €**

### 2007 SPÄTBURGUNDER FELLBACHER LÄMMLER „EDITION P“

#### Fellbacher Weingärtner

Feinbeerige Frucht in der Nase; saftig, elegante Rundungen, sehr gute Holzeinbindung.

**18,50 €**

### 2007 SPÄTBURGUNDER „EMOTION“

#### Weingärtner Cleeborn-Güglingen

Intensive, feine Cassis im Bouquet; saftig, feinmaschig, ausgewogen.

**13,69 €**

### 2007 SAMTROT \*\*\*

#### Weinmanufaktur Untertürkheim

Zarte Würze, mit Frucht untermalt; saftig und geschmeidig auf der Zunge.

**14,50 €**

### 2007 SAMTROT „S“ \*\*\*

#### Weingärtner Bad Cannstatt

Klare, diskrete Würze; Fortsetzung im Geschmack, untermalt von angenehmer Frucht.

**14,30 €**

### 2007 MERLOT „EMOTION“

#### Weingärtner Cleeborn-Güglingen

Vielversprechender Duft nach Sauerkirschen; elegant, verspielt und zugleich feurig.

**14,88 €**

### 2007 MERLOT

#### Collegium Wirtemberg, Stuttgart-Rotenberg

Sauerkirsche und etwas Bitterschokolade; elegant, vielschichtig, schönes Fruchtspiel.

**9,80 €**

### 2007 SYRAH FELLBACHER LÄMMLER

#### Fellbacher Weingärtner

Tiefdunkel; schwarzer Pfeffer im Aroma, dazu etwas Eukalyptus; würzig, dicht, nachhaltig.

**24 €**

### 2007 SYRAH RESERVE

#### Collegium Wirtemberg, Stuttgart-Rotenberg

Rauch, Pfeffer und Eukalyptus im Aroma; dicht, viel Fleisch, ausdauernd im Abgang.

**22 €**

### 2005 DIVINUS „S“-

#### Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim

Feiner Duft nach Waldbeeren, geschmeidig, dicht, gute Länge.

**15,20 €**

Bei klassischen Sorten wie dem Spätburgunder oder Cuvées mit geheimnisvollen Namen tragen meist kleine Eichenfässer (Barriques) zu einer sehr guten Struktur bei.



### 2006 „CONDISTAT“

#### Weingärtner Bad Cannstatt

Feiner Waldbeerenduft; saftig, dicht, druckvoll; ein sehr mächtiger Tropfen, aber nicht übermächtig.

**23 €**

### 2007 „OCTAVIO“

#### Weingärtner Brackenheim

Fast süß anmutende Frucht in der Nase; saftig, elegant und geschmeidig; feine Mischung.

**23,80 €**

### 2007 CUVÉE „CONCILIUM“

#### Weinmanufaktur Untertürkheim

Waldbeeren im Aroma; saftig, reife Gerbstoffe, feste Struktur, lange Präsenz am Gaumen.

**14,40 €**

### 2007 „MÖNCH BERTHOLD“

#### Weinmanufaktur Untertürkheim

Feiner Beerenduft; geschmeidig, elegant, viel Spiel und Ausdauer.

**21,50 €**

### 2005 „MÖNCH BERTHOLD“

#### Weinmanufaktur Untertürkheim

Etwas Rauch und Lagerfeuer im Aroma; viel Frucht im Geschmack, sehr stimmig.

**21,50 €**

### 2008 TROLLINGER CELLARIUS

#### Weingärtnergenossenschaft

##### Dürrenzimmern-Stockheim

Intensiver Duft nach Kräutern und Mandeln; schöner Biss, saftig, gute Länge.

**5,70 €**

### 2008 TROLLINGER HEILBRONNER WARTBERG

#### Genossenschaftskellerei Heilbronn

Feiner, klarer Beeren- und Mandelduft; saftig, zarte Würze, ein angenehmer Hauch Frucht.

**4,23 €**

### 2008 PORTUGIESER ALTE REBEN

#### Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Kräuter im Duft; würzig, komplex, feurig, ein erstaunlicher Portugieser mit Format.

**10,95 €**

### 2007 SCHWARZRIESLING „JOSUA“

#### Lauffener Weingärtner

Feine Kräuterwürze im Duft; elegant, schönes Spiel, ausdrucksstark.

**12,50 €**

#### Kontakte zu den Betrieben

Weingärtner Bad Cannstatt  
Tel. 07 11- 55 72 91, [www.badcannstatt-weine.de](http://www.badcannstatt-weine.de)

Weingärtner Brackenheim  
Tel. 071 35-985 50, [www.brackenheim.de](http://www.brackenheim.de)

Weingärtner Cleeborn-Güglingen, Cleeborn  
Tel. 071 35-980 30, [www.cleebornner-winzer.de](http://www.cleebornner-winzer.de)

Collegium Württemberg, Stuttgart-Rotenberg  
Tel. 07 11-33 76 10, [www.wg-rotenberg.de](http://www.wg-rotenberg.de)

Weingärtnergenossenschaft  
Dürrenzimmern-Stockheim  
Tel. 071 35-951 50, [www.wg-duerrenzimmern.de](http://www.wg-duerrenzimmern.de)

Fellbacher Weingärtner  
Tel. 07 11-578 80 30, [www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

Genossenschaftskellerei Heilbronn  
Tel. 071 31-157 90, [www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern  
Tel. 071 38-970 20, [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

Weinmanufaktur Untertürkheim  
Tel. 07 11-336 38 10, [www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

Württembergische  
Weingärtner-Zentralgenossenschaft  
Tel. 071 41-48 66 68, [www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

**BONN  
DSCHOWi**

**Ausgesprochen gut.**

**SWR1**

**EINS GEHÖRT GEHÖRT. >>SWR1**



Gut ausgebildete Spezialisten erschließen Württembergs schöne Landschaft.

## Gut geführt

Im Weinland Württemberg werden Wanderungen, Weinverkostungen und -führungen jetzt zum Erlebnis: 25 Teilnehmer belegten den ersten Ausbildungskurs für Wein-erlebnisführer. Im Sommer wurde er mit einer Prüfung abgeschlossen. Gepunkt haben die angehenden Routenexperten an der Staatlichen

Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg.

Rund ein halbes Jahr lang investierten 18 Frauen und sieben Männer ihre Freizeit in Kurse mit Themen wie Weinbau, Kellerwirtschaft, Ökologie, Flora und Fauna oder Weinbaulandschaften bis hin zum Kommunikationstraining, Work-

shops und Exkursionen. Somit sind sie nun fit, um interessierten Weinfreunden und -wanderern Württembergs Reblandschaften auf neuen Pfaden schmackhaft zu machen.

Bei fahrenden Weinproben im Lemberger-Express oder auch bei lyrischen Weinlesungen stehen Trollinger, Schwarzriesling, Riesling und Co. auf dem Programm, (Heil-)Pflanzen in den Rebzeilen werden bei den Kräuter-Wein-Touren genauer unter die Lupe genommen. Und wer jetzt im Herbst bei der Lese noch kurz entschlossen selbst die Schere in die Hand nehmen will: Die Erlebnisführer zeigen den richtigen Griff, damit die Finger heil bleiben und die Trauben gekonnt in die Butte kommen. Infos gibt es beim Weininstitut Württemberg in Möglingen unter Telefon 071 41-244 60 oder unter [www.weinerlebnis-wuerttemberg.de](http://www.weinerlebnis-wuerttemberg.de)

ubö



## Untertürkheim gewinnt

Schon wieder ein Erfolg für die Untertürkheimer Weinmanufaktur. Bei einer großen Weißweinverkostung des Wirtschaftsmagazins Capital, das sich schon etliche Jahre auch dem guten Wein widmet und immer wieder Kenner zu Blindproben bittet, kamen die Stuttgarter „Weinmacher aus Leidenschaft“ in der Kategorie Grauburgunder mit ihrem 2008er \*\* auf den ersten Platz.

## Kühlschränke für Trollinger-Kenner

Württembergs Weingärtnergenossenschaften veranstalteten per Anhänger am Flaschenhals ein Preisausschreiben. Zehn Husky-Design-Kühlschränke waren zu gewinnen. Gefragt wurde nach der beliebtesten Rebsorte des Gebietes. Es gab zahlreiche Treffer mit – natürlich – Trollinger. Hier die Namen der Gewinner, die künftig für Weingenuss richtig gerüstet sind: Laura Ewert (Ötisheim), Andy und Alfred Hauck (Ludwigshafen), Doris Helmer (Kelsterbach), Familie Krause (Herford), Anna Maria Lay (Ulm), Thomas Lieberum (Bad Essen), Eva Margolf (Nidderau), Dieter Maurer (Memmingen), Kerstin Mogros (Bergisch-Gladbach), Helmut Wulf (Hamburg).

## LESERREISE 2010

„Auf nach Württemberg!“ kann das Motto von Weinfreunden in der ersten Jahreshälfte 2010 lauten. Gemeinsam mit der Weinwerbung, dem Weininstitut und dem Schwäbischen Heimatbund in Stuttgart bereiten wir eine Leserreise vor, die kulturelle Schönheiten des Landes ebenso erschließen soll wie die regionaltypische Kulinarik und natürlich den Wein und seine Macher. Bei all dem legen wir Wert auf ein gutes Preis-Wert-Verhältnis.

Wenn Sie sich jetzt schon vormerken lassen wollen, schicken wir Ihnen nach Ausarbeitung des Programms weitere Informationen. Schreiben Sie einfach an [rudolf.knoll@t-online.de](mailto:rudolf.knoll@t-online.de) oder schicken Sie eine Postkarte an die Redaktion (s. Impressum).



Die Zeit der Freiluftfeste ist allmählich vorbei. Aber vielleicht sorgt ein „Goldener Herbst“ noch für einige Tage, in denen sich Sonnenstrahlen im Weinglas spiegeln ...

## „Hochkarätig – nicht nur im Ländle“

Die Zahl der Weinfeste und sonstigen weinigen Aktivitäten hat zwar im Herbst deutlich abgenommen. Aber von Sparflamme kann man trotz der Weinernte, die Weingärtner in allen Anbaugebieten stark beansprucht, nicht sprechen. Es gibt nach wie vor eine Reihe von interessanten Veranstaltungen.

Eine haben die Heilbronner gerade erst hinter sich gebracht: Am 9. Oktober wurde hier die neue Deutsche Weinkönigin gekürt. Ein paar Wochen später, am 15. und 16. November geht es in der Heilbronner „Harmonie“ erneut harmonisch zu, diesmal allerdings im Weinglas und nicht auf der Bühne. Zum 15. Gipfeltreffen des Württemberger Weines werden zahlreiche prä-

mierte Weine aus dem Ländle eingeschickt.

Weitere hochkarätige Veranstaltungen finden außerhalb statt. Zweimal noch ist Baden-Württemberg Classics angesagt, zuerst in München am 17. und 18. Oktober, erstmals nicht auf dem olympischen Gelände, sondern in der nahe gelegenen Zenit-Kulturhalle, dann in Berlin auf dem einstigen Flughafen Tempelhof (dort, wo vielleicht einmal Trollinger gepflanzt wird, wenn das Gelände gärtnerisch genutzt wird), und zwar am 21. und 22. November. Zu beiden Terminen werden jeweils einige Dutzend Erzeuger aus Württemberg und Baden interessante Weinkollektionen mitbringen, die garantiert Spaß ma-

chen. Und schließlich darf noch auf den Deutschen Rotweinpreis hingewiesen werden: Am 31. Oktober zeichnet das Weinmagazin Vinum rund 15 deutsche Erzeuger in verschiedenen Kategorien aus. Letztes Jahr gehörte zu den prämierten Weinen auch ein Trollinger. Dieser Erfolg erregte viel Aufsehen und führte zu einem kleinen Anstellungsboom in diesem Jahr. Man darf also gespannt sein, ob es wieder ein „Trolli“ an die Spitze schafft. Aber selbst wenn nicht, einige Weingärtner aus Württemberg sind erfahrungsgemäß unter den deutschen Top-Erzeugern mit dabei, dann eben mit Spätburgunder, Lemberger oder einer raffinierten Cuvée.





Fotos: Faber &amp; Partner

## 1

## Oktober

- 3. + 9. **Heilbronn:** Wahl der Deutschen Weinkönigin, Heilbronn Marketing GmbH, 071 31-56 2270
- 9. – 11. **Schwäbisch Hall:** 5. Haller Weindorf und Haller Herbst, 07 91-75 16 31
- 9. – 12. **Fellbach:** Fellbacher Herbst, 07 11-58 510 (Stadt Fellbach)
  - 11. **Oberstenfeld:** Weinkellerfest des Musikvereins Oberstenfeld, 070 62-41 58
  - 17. **Obersulm-Willsbach:** Winzerbesen, Weingärtner Willsbach eG, 071 34-98 280
- 17./18. **Großbottwar:** Herbstfest, Bottwartal-Kellerei eG, 071 48-96 000
- 17./18. München: Baden-Württemberg Classics in der Zenit-Kulturhalle, Infos: Tel. 071 41-244 60**
- 17./18. **Untergruppenbach-Unterheinriet:** Dorf und Bauernmarkt der Weingärtnergenossenschaft Unterheinriet, 071 30-63 77
- 17. - 25. **Metzingen:** 33. Metzinger-Sieben-Kelternfest des Fördervereins Metzinger Keltern, 071 23-212 36
- 24./25. **Belsenberg:** Belsenberger Herbst der Kochertalkellerei Ingelfingen, 079 40-922 60
- 31. **Ettlingen:** Deutscher Rotweinpreis des europäischen Weinmagazins VINUM, mit Präsentation am Nachmittag im Ettlinger Schloss und abendlicher Gala in der Schlossgartenhalle, ausgerichtet vom Top-Restaurant Erbprinz, Eintritt am Nachmittag: 20 Euro, Gala mit Menü und allen Getränken sowie Eintritt am Nachmittag: 148 Euro. Infos: Tel. 072 43-32 20 (Erbprinz).

## November

- 1. **Winnenden:** Herbstausklang der Weingärtner Winnenden mit Weinfest, 071 95-628 31
- 6. **Esslingen:** Wahl der Württembergischen Weinkönigin, Weinbauverband Württemberg e. V., 071 34-8091
- 6./7. **Neckarwestheim:** Neckarwestheimer Weinprobiertage der Weingärtner, 071 33-153 13

## Zertifizierte Besen und Weinfeste

Bald wird die Qualität in Besenwirtschaften und auf Weinfesten eine noch größere Rolle spielen als bisher. In Württemberg werden diese „Institutionen“ seit einigen Monaten zertifiziert. „Ziele sind die stärkere Einbindung in die touristische Vermarktung des Weinlandes Württemberg und die Qualitätsverbesserung“, erklärt Ulrich M. Breutner, Geschäftsführer des Weininstituts Württemberg.

Mit einem umfassenden Katalog werden nach der Antragstellung von einer Jury aus Vertretern von Weinwirtschaft und Tourismus die einzelnen Angebote geprüft. Im Mittelpunkt stehen Fragen nach der Qualifizierung, dem Erscheinungsbild, dem Angebot an Weinen und regionalen Speisen, ebenso die Glaskultur mit Angebotsvarianten auch in kleineren Mengen, der Service und die touristische Information. Bei Weinfesten spielen Örtlichkeit, Programm mit Musik, Organisation, Sicherheit und die Einhaltung des Jugendschutzes eine zusätzliche Rolle.

Die Zertifizierung erfolgt nach einem Punktsystem. Bei Besen sind mindestens 250 von 300, bei Weinfesten 280 von maximal erreichbaren 340 Punkten notwendig. Die Zertifizierung gilt für drei Jahre und kann danach – bei erneuter Prüfung – verlängert werden. Das erste Weinfest, das die Zertifizierung erlangte, war eine Veranstaltung Ende Juli in Willsbach, organisiert von der dortigen Weingärtnergenossenschaft. Nach intensiver Prüfung wurde der Titel „Empfohlenes Württemberger Weinfest“ verliehen. Geschäftsführerin Silvia Schelle freute sich: „Das bestätigt unsere Bemühungen, ein rundum gelungenes Highlight im alljährlichen Festkalender zu veranstalten.“



## Junges Weindorf ohne Schnaps

Weingenuss gehört nicht unbedingt zu den Risikofaktoren, wenn es um Alkoholmissbrauch geht. Aber dennoch gibt es in der Weinbranche das Programm „Wine in Moderation“, das zum verantwortungsbewussten und maßvollen Trinken animiert. Denn im Wein ist nun mal Alkohol. Und zuviel davon ist schädlich. Vor allem die zunehmenden Alkoholexzesse Jugendlicher mahnen zur Vorsicht.

Beim Hohenloher Weindorf in Öhringen wartete man vor einigen Monaten mit einem, so Württembergs Weinbaupräsident Hermann Hohl, „weiter zu empfehlenden Positivbeispiel auf“. Für das gesamte Weindorf erließ der Gemeinderat ein Branntweinverbot. Gleichzeitig wurde durch Beratung zum moderaten Weingenuss angeregt. Mit Broschüren wurde über Themen wie „Alkohol und Führerschein“, „Alkohol und Flirt“ sowie „Alkohol und Clicque“ aufgeklärt.

Am Ende konnte festgestellt werden: Das Weindorf war friedlich. Die harten Getränke im Angebot waren weg. Bei insgesamt 3800 Besuchern im „jungen Weindorf“ wurden lediglich zehn Platzverweise wegen des Verstoßes gegen das Schnapsverbot ausgesprochen.

### 2

- 7. **Oberderdingen:** Kulinarische Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, 070 45-530
- 7. – 9. **Neuhausen:** 38. Neuhäuser Weinfest des Liederkranzes, 071 23-615 37
- 8. **Oberderdingen:** Verkaufsoffener Sonntag der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, 070 45-530
- 8. – 10. **Weinsberg-Gellmersbach:** Gellmersbacher Weindorf des Fördervereins Sportfreunde Gellmersbach, 071 34-143 25
- 14./15. **Heilbronn:** 15. Gipfeltreffen des Württemberger Weines im Konzert- und Kongresszentrum Harmonie, 071 34-80 91 (Weinbauverband Württemberg)
- 20./21. **Stuttgart-Untertürkheim:** Festliche Weinprobe der Weinmanufaktur, 07 11-336 38 10
- 20. – 22. **Mundelheim:** Herbst-Event der Stadt in der Käsberghalle, 071 43-815 50
- 21. **Knittlingen-Freudenstein:** Weihnachtsmarkt in der Historischen Kelter in Freudenstein, 070 43-86 48 (Weingärtnergenossenschaft Freudenstein-Hohenklingen)
- 21./22. Berlin: Baden-Württemberg Classics im Event Center Tempelhof Airport und ehemaligen Flughafen Tempelhof, Infos: Tel. 071 41-244 60**
- 28./29. **Sternenfels:** Weihnachtsmarkt der Gemeinde, 070 45-35 10
- Marbach:** Weinprobiertage der Weingärtnergenossenschaft, 071 44-64 19

### Dezember

- 4.- 7. **Pfedelbach-Heuholz:** Adventmesse der Gemeinde und der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, 079 49-94 00 33
- 5./6. **Oberderdingen:** Oberderdinger Weihnachtsmarkt der Weingärtnergenossenschaft rund um den historischen Amtshof, 070 45-530
- 5./6. **Brackenheim-Dürrenzimmern:** Tage des offenen Kellers der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim, 071 35-951 50
- 5. **Großbottwar:** Weihnachtsbasar der Bottwartal-Kellerei, 071 48-960 00

# „Zur höheren Ehre des Weines“

Vorläufer gab es bereits in der Antike. Die Geschichte der Weinbruderschaften reicht weit zurück. Aber die meisten heutigen Vereinigungen gibt es erst wenige Jahrzehnte. Eine Bruderschaft in Baden-Württemberg hat 2009 das 40-jährige Jubiläum. Eine andere in Heilbronn wird bald 20 Jahre alt.

„Sind Sie bereit, den hohen Zielen des Ordens zu dienen?“, wurden die beiden Herren im festlich geschmückten Saal des Ludwigsburger Barockschlosses von einem würdigen Mann, allseits als „Ordensmeister“ betitelt, gefragt. Jörg Janson und Peter Kracke, denen gerade von einem „Ordenskellermeister“ bestätigt worden war, dass sie eine Aufnahmeprüfung bestanden hatten, nickten lächelnd. Dann erhielten sie den Ritterschlag, bekamen Aufnahmeurkunden überreicht, durften einen Schluck aus dem Ordenspokal nehmen – und waren damit Mitglied der Weinbruderschaft Baden-Württemberg.

Ordensmeister Ulrich Bechtel und Ordenskellermeister Georg Merkle, selbst praktizierender Weingärtner, freuten sich über und für das Duo, das im Rahmen des jährlichen Ordensfestes aufgenommen worden war und damit sicherstellte, dass die Gemeinschaft der Weinfreunde weiterhin mehr als hundert Mitglieder hat. Die Begleitmusik zur Zeremonie lieferte das Besigheimer Blechbläserensemble. Auch weißer

Pulverdampf stieg auf, als ein „Leibbüchsenspanner seiner Majestät“ seines Amtes wie zu fürstlichen Zeiten waltete (in diesem Job musste man einst 856 königliche Jagdwaffen in Ordnung halten). Und natürlich gehörte ein Festmenü zum Ordenfest – bei dem ausnahmsweise auch Damen zugelassen waren.

Die Weinbruderschaft war schon deshalb um eine besonders gelungene Veranstaltung bemüht, weil sie 2009 ihr 40-jähriges Jubiläum begeht. Gegründet wurde sie am 3. März 1969 in Hochdorf. Ihr Wahlspruch lautet seitdem: „Zur höheren Ehre des Weines“. Zielsetzung ist es, das Wissen um den Wein zu fördern, die Weinkultur zu pflegen und zu ehren.

„Wir sehen uns als weinkulturelle Gemeinschaft“, meint Ordensmeister Bechtel und ergänzt: „Wir sind offen für jedermann, gleichgültig welcher Partei, Berufsgruppe oder

Konfession man angehört. Bei den Mitgliedern geht es um Qualität, nicht um Quantität. Nur ein kleiner Teil hat hauptberuflich mit Wein zu tun.“ Frauen sind seit 2005 als Gäste willkommen, Mitglieder können nach wie vor nur Männer sein – wie bei den meisten deutschsprachigen Weinbruderschaften.

Die Vereinigung ist regelmäßig aktiv. Einmal im Monat trifft man sich bei einer Tafelrunde. Darüber hinaus werden Exkursionen in Weinbaugebiete oder zu renommierten Weinerzeugern vorgenommen. Über das Jahr werden mehrere Weinproben durchgeführt. Einmal im Jahr



Tut überhaupt nicht weh! Mit einem Ritterschlag ist man zum offiziellen Mitglied der Weinbruderschaft avanciert. Gleich darauf ist ein Schluck aus einem Pokal gestattet.

Sie wissen ihre Festivitäten in einem würdigen Rahmen zu begehen. Wenn die Weinbruderschaft Baden-Württemberg zusammenkommt, dann darf es – wie zuletzt – als Rahmen schon mal ein Schloss sein.



ist eine Weinbergbegehung fällig. Zum Programm gehören außerdem Fachvorträge (im April 2009 zum Beispiel zum Thema „Gentechnik im Weinbau“). Und zweiter Höhepunkt nach dem Ordensfest ist ein Herbstfest (in diesem Jahr am 21. November in Stuttgart). Die Mitgliederversammlungen werden gern in Weinbaubetrieben abgehalten (zuletzt im Collegium Wirtemberg in Stuttgart-Rotenberg).

Die Weinbruderschaft will darüber hinaus im Weinbau Akzente setzen und verleiht jährlich Ehrenpreise an besonders erfolgreiche Erzeuger. Auch einige württembergische Genossenschaften kamen bereits zu dieser Ehre, nämlich die Weingärtner Brackenheim (1993), die Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen (1997), die Remstalkellerei Weinstadt-Beutelsbach (1999), die Felsengartenkellerei Besigheim (2001), die Grantschen Weingärtner (2005), die Winzergenossenschaft Löwenstein (2006) sowie die Strombergkellerei Bönnigheim (2007).

Die Weinbrüder aus Baden-Württemberg haben viele Gleichgesinnte in anderen Regionen. Und auch in Württemberg selbst. Seit 1991 gibt es die Weinbruderschaft Heilbronn mit knapp 50 Mitgliedern und einer ähnlichen Zielsetzung. Bruderschaftsmeister ist Karl-Ernst Schmitt aus Lauffen, der gern auf die Bedeutung Heilbronn als Weinstadt verweist – und auf die Doktorarbeit des ersten Bundespräsidenten

Theodor Heuss über den „Weinbau- und Weingärtnerstand in Heilbronn am Neckar.“

Der „Festleskalender“ der Heilbronner ist recht umfangreich, mit interessanten Proben-Runden, Menüs in Kombination mit Wein, dem Thema „Kunst und Wein“ sowie einer jährlichen Benefizveranstaltung, deren Erlös bedürftigen Kindern zugute kommt (nächster Termin: 24. Oktober mit Frühburgunder und Spätburgunder). Was die Heilbronner von den Baden-Württembergern zart unterscheidet, ist die mögliche Mitgliedschaft von Frauen. Regina Brendle wurde das Amt der Schriftführerin übertragen.

Es gibt sogar eine Gemeinschaft der Deutschsprachigen Weinbruderschaften (GDW) mit derzeit mehr als 40 Vereinigungen und über 8000 Mitgliedern in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Wert gelegt wird auf „nicht kommerzielle“ Aktivitäten, man will nicht der verlängerte Arm von Weinwerbungen, Erzeugern oder Händlern sein.

Die meisten Bruderschaften wurden in den 60er und 70er Jahren gegründet und teilweise auch wieder gegründet. So gibt es eine Weinbruderschaft unserer Lieben Frau zu Oberwesel AD 1258, die vor 32 Jahren auferstand. Bekannt ist eine Ehrbare Mainzer Weinzunft, die ursprünglich von 1443 datiert, sich aber erst im Oktober 1954 neu konstituierte und damit unter den aktuellen die älteste derartige Vereini-

gung ist, knapp vor der Weinbruderschaft der Pfalz, die sich im Dezember 1954 zusammenschloss.

Die Geschichte der Weinbruderschaften reicht zurück bis in die Antike. Die griechischen Symposien waren so etwas wie die Urform. Im Mittelalter sorgte der Zisterzienserorden, der sich um den Weinbau sehr verdient machte, für Gründungsanregungen. Später entstanden regelrechte Zechengesellschaften, denen mit Mäßigkeitsorden kontra gegeben wurden ...

Die heutigen Weinbruderschaften haben mit beiden Richtungen nichts zu tun. Sie schätzen guten Wein, trinken mit Maßen und wollen Weinkultur vermitteln. Oder wie es der Weinrechtsexperte und Weinbruder Dr. Hans-Jörg Koch aus Rheinhessen einmal formulierte: „Für die Weinbruderschaften möge stets gelten, dass Weinluft frei macht von geistiger Öde und gesellschaftlicher Nabelschau.“

Rudolf Knoll



#### Kontakt

Weinbruderschaft Baden-Württemberg  
Ordenssekretariat Adalbert Poth,  
Gustav-Stresemann-Straße 44,  
75180 Pforzheim  
[www.weinbruderschaft-bw.de](http://www.weinbruderschaft-bw.de)

Weinbruderschaft Heilbronn  
Bruderschaftsmeister Karl-Ernst Schmitt,  
Rieslingstrasse 38,  
74348 Lauffen,  
[www.weinbruderschaft-heilbronn.de](http://www.weinbruderschaft-heilbronn.de)

Vereinigung Deutschsprachiger  
Weinbruderschaften  
[www.weinbruderschaften.org](http://www.weinbruderschaften.org)

# Cleebronner Emotionen

Mit zwei neuen Weinen haben die Weingärtner in Cleebronn-Güglingen ein Sahnehäubchen für ihre beachtliche aktuelle Kollektion geschaffen. „Emotion“ heißen die „Gefühlsausbrüche“ des hochtalentierten, erst gut ein Jahr im Betrieb tätigen Kellermeisters Andreas Reichert. Als Ergebnis einer gründlichen Selektion im Weinberg und strenger Ertragsbegrenzung gibt es unter anderem einen eleganten, vielschichtigen 2007 Lemberger (12 Euro + MWSt.) und einen 2008 Riesling (11,50 + MWSt.), bei dem mit Spontangärung (Verzicht auf

Reinzuchthefen) gearbeitet wurde. Von der Qualität her könnte dieser Wein jederzeit mit den „Großen Gewächsen“ des Verbandes der Prädikatsweingüter in Konkurrenz treten.

Stimmig ist auch der „Unterbau“. Zur Basislinie „St. Michael“ gehören Weiß- und Rotweine in ausgezeichnetem Preis-Wert-Verhältnis. Die Weine für „Herzog Christoph“ liegen in der Preisklasse von 6,50 bis 8,50 Euro, stammen von alten Reben sowie aus gesundem Lesegut und liegen im Ertrag bei maximal 70 hl/ha. Infos: [www.cleebronner-winzer.de](http://www.cleebronner-winzer.de)

## ROTHER 2009ER

Er ist seit einigen Jahren ein erfolgreicher Jahrgangs-Erstling für den JupiterWeinkeller aus

Hausen an der Zaber. Kellermeister Marcel Szopa füllt vom roten „Marcellus“-Jungwein mindestens 15000 Flaschen. Der Wein ist fruchtig, frisch, spritzig, leicht, mit zurückhaltender Herbe. „Eigenständig und harmonisch, keine Kopie eines französischen Primeurs“, meint Szopa. Der 2009er kostet knapp über 4 Euro und ist bevorzugt im Fachhandel erhältlich. Bezug auch über den JupiterWeinkeller, [www.jupiterweinkeller.de](http://www.jupiterweinkeller.de)



## Cooler Trolli

Und noch ein dezent Süßer. „Trollinger Cool“ heißt der fruchtige Qualitätswein von den Weingärtnern Brackenheim hausintern. In der flott ausgestatteten Flasche steckt ein „Trolli“, der besonders gut zu „coolen Events“ passen soll und dabei am besten kühl getrunken wird. Mit 16 g/l Restzucker ist die Frucht eher dezent. Der Preis ist mit 4,70 Euro ab Brackenheim vernünftig kalkuliert. Infos: [www.wg-brackenheim.de](http://www.wg-brackenheim.de)

## MUTIG SÜSS

Es wird viel über „trocken“ geredet, aber nach wie vor viel süßer Wein getrunken. Für die „bekenntenen Süßweintrinker“ kreierte jetzt die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eine neue Linie, die mutig als „Süß & Fruchtig“ deklariert wird. Es handelt sich dabei um drei Sorten: Riesling, Trollinger Rosé und Samtrot.

So süß, wie man im ersten Moment vielleicht vermutet, sind die Weine nicht. Nach einer langsamen, temperaturkontrollierten Vergärung blieben 40 g/l Restzucker übrig. Die Weine sind zwar sehr fruchtbetont, aber auch geschmacklich stimmig. Der Riesling duftet zudem intensiv und sortentypisch nach Pfirsich. Der enthaltene Zucker ist natürliche Fructose, die sogar – in geringem Maße – auch von Diabetikern getragen wird. Der Longcap-Schraubverschluss ist ein Bekenntnis zur modernen, inzwischen von den meisten Weintrinkern ohne Vorbehalte akzeptierten Verschlusstechnik. Die Weine gibt es im gut sortierten Lebensmittelhandel in mittlerer Preislage. Die ersten Füllungen waren innerhalb weniger Wochen ausverkauft.



## Power aus Dürrenzimmern

Sehr gehaltvoll ist der neue Dessertwein „Divinus“ aus der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim. Vorbild war Portwein. Im Unterschied zu diesem portugiesischen Likörwein wurde hier eigener Weinbrand beim Erreichen eines bestimmten Restzuckergehalts zum Abstoppen verwendet (die Portwein-Kellereien verwenden in der Regel zugekauften Alkohol). Danach wurde der Wein sechs Monate in Barriques gelagert. 20 „Volt“ sind gut verpackt. Der Wein duftet nach Feigen, Mandeln und Bitterschokolade, hat eine beerige Frucht und wirkt sehr feurig. Preis: 16,99 Euro. Infos: [www.wg-duerrenzimmern.de](http://www.wg-duerrenzimmern.de)



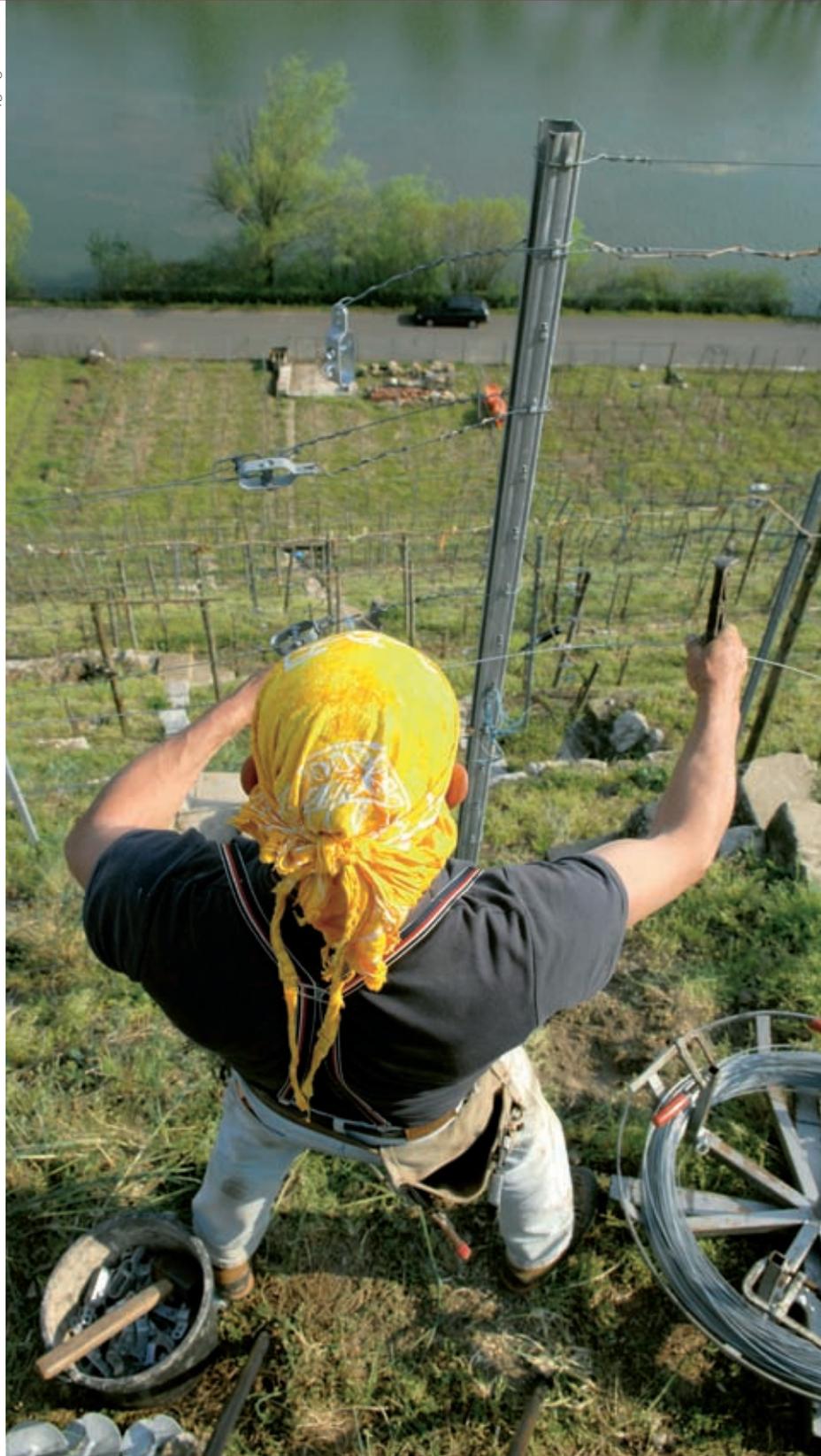
# Weinlagen als Weltkulturerbe?

Die terrassierten Steillagen in Württemberg könnten bald den Segen der UNESCO erhalten und Weltkulturerbe werden. So hofft zumindest der Weinbauverband. Aber schon vorher wird vieles versucht, um den Wert dieser Extremfluren allgemein bekannt zu machen.

Foto: Wolfgang Schmidt

**W**einfreunde in Deutschland bringen mit dem Stichwort „Steillagen“ meist nur die Mosel, den Mittelrhein und die Ahr in Verbindung. Hier kann man tatsächlich in einigen Fällen fast von einer „Weinwand“ sprechen, man sieht aber auch die Auswirkungen einer Vernachlässigung oder Aufgabe dieser Extremfluren. An der Mosel liegen viele Flächen brach, ebenso am Mittelrhein, dessen Fluren manchmal wie ein „Fleckerlteppich“ anmuten. Württemberg hat ebenfalls reichlich Steillagen, meist terrassiert und deshalb besser zu bewirtschaften. Aber im Ländle sind die Gefahren für die Zukunft dieser Fluren erkannt ...

An einigen Fronten ist man aktiv geworden. Der Weinbauverband hat sogar einen „Maßnahmen-Katalog“ zum Erhalt des Steillagen-Weinbaus beschlossen. Im Vordergrund steht





Der Wein am Neckar wird bevorzugt in steilen und manchmal extrem steilen Lagen (siehe Seite 45) gewonnen. Die Terrassen, auf denen die Reben wachsen, sind wahre Landschaftsdenkmäler.

dabei die Hilfe zur Selbsthilfe. Präsident Hermann Hohl macht klar: „Wir wollen keine direkten Subventionen.“ Aber notwendig seien Fördermaßnahmen zur Modernisierung und Erhaltung dieser Flächen und Ausgleichsleistungen für die Wahrung der ökologisch wertvollen Flora und Fauna. Laut Hohl bedarf es zudem einer Beratung der Bewirtschafter, der Hilfe bei der Rationalisierung der Anbautechnik und einer besseren Erschließung der steilen Lagen, um letztlich die Produktionskosten zu senken.

Um die kulturelle Besonderheit dieser Kulturlandschaft gesellschaftspolitisch stärker in das Bewusstsein der Bürger zu bringen, sollen die ter-

rassierten Flächen in Württemberg als Weltkulturerbe ausgewiesen werden. Das ist schon bei anderen Regionen der Fall. Das Rheintal in Deutschland mit dem Mittelrhein und Teilen des Rheingaus sind von der UNESCO so geadelt, ebenso die Wachau in Österreich, das Douro-Tal in Portugal, die Tokaj-Weinregion in Ungarn, Lavaux am Genfer See (Schweiz) und St. Emilion in Bordeaux sowie ein Teil des Loire-Tals. Das Elbtal bei Dresden, ebenfalls eine Weinregion, hat sich das, wie bekannt, durch einen umstrittenen Brückenbau wieder verscherzt.

Württemberg würde gut in diese Reihe passen. Davon ist man nicht nur beim Verband überzeugt. Viel

Verwandtschaft gibt es beispielsweise mit der Wachau, deren rund 1400 Hektar ebenfalls von Terrassen-Steillagen geprägt sind. Man spricht sich außerdem für einen bezeichnungsrechtlichen Schutz für Weine aus solchen Lagen aus.

Die Politik ist für das Thema sensibilisiert. Der baden-württembergische Minister für Ernährung und ländlichen Raum, Peter Hauk, der auch privat dem Wein zugetan ist, hat sich schon mehrfach entsprechend geäußert und Steillagen höchst persönlich erkundet. „Der Qualitätsweinbau in diesen Flächen darf nicht gefährdet werden. Die Politik wird einiges zusätzlich tun müssen. Wir wollen keine Kultur-



Foto: Gerhard Schwinghammer

Landwirtschaftsminister Peter Hauk (Mitte) und Weinbauverbands-Präsident Hermann Hohl auf „Testfahrt“ in steilen Gefilden. Mit kleinen „Bergbahnen“ können auch Trauben transportiert werden.

steppen erleben.“ Vor kurzem kündigte der Minister einen Steillagen-Kongress im Rahmen der Fachmesse Intervitis 2010 in Stuttgart an. Von anderer Seite wird ebenfalls versucht, das Landschaftsbild mit seiner Bedeutung für die Tier- und Pflanzenwelt und den traditionsreichen, hier teilweise schon über tausend Jahre ohne Unterbrechung betriebenen Weinbau den Menschen (und Weingenießern) näher zu bringen. So stellte die beim Umweltministerium angesiedelte Akademie für Natur- und Umweltschutz mit Sitz in Stuttgart kürzlich eine neue Initiative vor. Partner ist dabei die Neckar-Personen-Schiffahrt „Neckar Käpt'n“.

Unter dem Motto „Steinreiches Neckartal“ erhalten Gruppen ab 40 Personen auf der Strecke von Stuttgart-Bad Cannstatt bis Besigheim bei einer erlebnisreichen Floßfahrt Erläuterungen und Hintergrundinformationen zu den markanten Terrassen, zum Neckar und zur Kultur und Natur im Neckartal. Damit die Fahrt weinkulinarisch in Erinnerung bleibt, gibt es je nach Streckenabschnitt immer Weine, die hier gewachsen sind. Vorbild für die Aktion sind die „Schwimmenden Weinseminare“ auf Booten der Neckar-Personenschiffahrt. Nach vorheriger Vereinbarung sind auch andere Streckenabschnitte möglich.

„Ein hoch erfreulicher, neuer Weg“, kommentierte Minister Hauk die Initiative und regte an: „Das ist etwas für Gruppen aus Betrieben, Sportvereine oder Familien und Menschen, die Jahrgangstreffen machen.

Sie können dieses Seminar zum Wunschtermin buchen und fachkundige Mitarbeiter der Umwelakademie in Anspruch nehmen.“ Ins gleiche Horn bläst Claus-Peter Hutter, Leiter der Umwelakademie: „Da reisen manche Leute für teures Geld nach Peru, um Inka-Ruinen zu sehen und kennen nicht mal die Wein-Terrassen vor der eigenen Haustür.“ Hutter und sein Team sind nicht nur in steilen Fluren aktiv, sondern seit geraumer Zeit mit der Aktion „Lebendiger Weinberg“ beschäftigt. Damit will man dafür sorgen, dass die früher typische, oft mediterran anmutende Weinbergflora und Fauna wieder stärker verbreitet wird. Man will damit die uralte Landschaftsgeschichte unter anderem im Neckartal und in den Seitentälern wie Tauber, Jagst, Kocher und Enz fortschreiben. Wein ist eben mehr als nur ein Getränk ...



## Mit dem Floß unterwegs

Die Floßfahrt auf dem Neckar dauert je nach Absprache zwei bis sechs Stunden. Der Preis richtet sich nach der Dauer, der Streckenlänge und Art der Verpflegung. Buchung und Informationen bei Neckar-Käpt'n Wolfgang Thie, Stuttgart, Tel. 0711-54 99 70 60, [buchung@neckar-kaeptn.de](mailto:buchung@neckar-kaeptn.de)

Ein vollständiger „Masterplan“ mit allen Ideen zur Erhaltung des Steillagenweinbaus ist unter [www.weinbauverband-wuerttemberg.de](http://www.weinbauverband-wuerttemberg.de) einzusehen.

Details über die Umweltaktivitäten im Weinberg findet man unter [www.lebendiger-weinberg.de](http://www.lebendiger-weinberg.de)



## Weingärtner als Künstler

Er ist Aufsichtsratsvorsitzender der Besigheimer Genossenschaft, Weingärtner im Nebenerwerb und verantwortet als Kämmerer die Finanzen der Stadt. Weil das noch nicht reicht, ist Klaus Schrempf (53) außerdem ein Maler mit dem bevorzugten Motiv Weinberg.

**E**inmal sah er sich „am Rand der Verzweiflung“. Klaus Schrempf aus Besigheim meint damit nicht seine Tätigkeit als Vorsitzender des Aufsichtsrats der örtlichen Felsengartenkellerei oder seine Arbeit als Weingärtner in den steilen Lagen. Auch die Aufgabe als Stadtkämmerer stellt ihn nur selten vor ernsthafte Probleme. Aber als er im Frühjahr 2000 das kritisch im Rückblick betrachtete, was er in den Jahren zuvor als Hobbymaler

zustande gebracht hatte, sah er „ernüchternde Ergebnisse, mit schlechter Farbauswahl, dem falschen Papier und zu schwierigen Motiven, die nicht umzusetzen waren“.

Doch das Hobby hatte ihn schon zu sehr gefangen genommen. Der Besigheimer suchte fachliche Anleitung, fand sie in einem Aquarellmalkurs, belegte weitere Kurse und unternahm Malreisen mit seinem Dozenten Ekkehard Hofmann. „Da wurde aus dem Hobby Leiden-

schaft“, lächelt der Mann aus dem Jahrgang 1956.

Begonnen hatte eigentlich schon alles in seiner Jugend. Seine Heimatstadt Besigheim, gelegen zwischen Stuttgart und Heilbronn, war mit ihren Türmen und Fachwerkhäusern schon im 19. und auch im 20. Jahrhundert ein ideales Objekt für Maler. In seiner Kinderzeit sah Schrempf Nachfahren und Schüler bedeutender Künstler immer wieder mal am Enzufer stehen und be-



Das Hobby Malen erschließt für Klaus Schrepf auch ganz neue Ansichten der Landschaft und viele Details, die man normalerweise kaum zur Kenntnis nimmt. Und es macht einfach Spaß.

obachtete sie bei dieser Arbeit, sah Bilder auf Leinwänden entstehen und spürte damals schon einen gewissen Drang, es diesen Leuten nachzutun.

### Mit Kinderaugen

Als er nach seinem Studium zum Diplom-Verwaltungswirt das Kulturamt der Stadt Besigheim übernahm, gehörte zu seinem Aufgabengebiet die Verwaltung der städtischen Kunstsammlung mit Gemälden von Malern, deren Wirken er teilweise als Kind erlebt hatte. Er startete selbst in seiner Freizeit erste Versuche in Öl und stieg dann später auf Aquarellfarben um. Bis er der Verzweiflung nahe war. Doch nach den Intensivkursen war der Groschen gefallen. „Ich erkannte den Reiz von ausblühenden Farbverläufen, unkontrollierten Spritzern oder von Trocknungsrändern auf den Aquarellen.“ In der Literatur begann er nach Studienobjekten und Vorbildern zu suchen. „Wo ich nur eine Spur von zeitgenössischer Aquarellmalerei vermutete, recherchierte ich fast zwanghaft“, lacht er im Nachhinein.

Das war vorbei, als er auf Simon Fletcher aufmerksam wurde. Bei den Bildern des britischen Künstlers, der seit 1982 in Südfrankreich lebt, hatte er den Eindruck, als stünde er mitten im Geschehen. „Man spürt die heiße Mittagssonne im Gemälde förmlich auf der Haut und hat bei einem Aquarell mit alten

Weinfässern den Eindruck, man rieche einen muffigen Keller“, nennt der Besigheimer als Beispiele.

Eigentlich ist er Ateliermaler und steht, anders als die Vorbilder von einst, nur selten mit seinen Utensilien in der freien Natur. Das liegt daran, dass er im Spätherbst und Winter, wenn die Nebentätigkeit im Weinberg als Traubenlieferant der Felsengartenkellerei vorbei ist, mehr Zeit für die Malerei hat. „Aber Temperaturen am Gefrierpunkt sind da hinderlich.“ Die Motive fliegen ihm scheinbar nur so zu, sie festzuhalten für ein späteres Bild gelingt auch mal mit dem Skizzenblock oder dem Fotoapparat. Oftmals sei ein kurzer Augenblick entscheidend, erzählt Klaus Schrepf. Ein unscheinbarer Stein in einer Mauer, Jahrzehnte auf dem Gang ins Büro nicht beachtet, könne plötzlich durch grelles Morgenlicht zum Objekt der Malerbegierde werden. Bilder gelingen nicht immer sofort, manchmal brauche es mehrere Anläufe. „Zufriedenheit gibt es bei mir selten, das habe ich mit vielen Malern gemeinsam“, wird der Künstler selbstkritisch.

Der Wein spielt in seinen Aquarellen zunehmend eine wichtige Rolle. So befasste er sich zuletzt intensiv mit dem Themenbereich „Ruhender Weinberg“. Daraus wurde dann eine Ausstellung. Ins Visier nimmt er gerne Weinberghäuschen oder knorrige, alte Rebstöcke. Weiter gehen soll es mit dem Steillagenbau

hoch über den Flusstälern im Neckarraum mit den eher geschwungenen Landschaftsformen. „Da sind immer neue Herausforderungen darunter. Auch die Bodenkultur bringt Monat für Monat so viele neue Motive hervor, ebenso die Anpflanzung von Reben. Das sind spannende Aufgaben.“ Nutzen dafür kann er die eigenen Pflanzen. Weingärtner ist Schrepf seit 1986. Er trat damit die Nachfolge des Großvaters an, der 1938 Gründungsmitglied der heutigen Felsengartenkellerei Besigheim war. Drei Weinberge werden im Nebenerwerb bewirtschaftet, einer davon in einer Steillage. Bestockt sind sie mit Trollinger, Lemberger und Riesling. Die Bilder, die er von deren Umgebung oder ihrem Wachstum macht, stehen nicht nur im häuslichen Atelier, sie werden auch verkauft und immer wieder mal der Öffentlichkeit präsentiert. Einige Ausstellungen hat Schrepf bereits hinter sich, die nächste findet am 6. November in der Volksbank Stromberg-Neckar in Besigheim statt.

### Kontakt zum Künstler

Wer sich für ein Bild von Klaus Schrepf interessiert, schreibt ihm einfach ein paar Zeilen: Bollbaumstr. 16, 74354 Besigheim, [www.klaus-schrepf.de](http://www.klaus-schrepf.de)

## Rätsellösung: Eiswein braucht 124 Öchsle

Im Fernsehen oder in Rätselspielen gibt es manchmal höchst komplizierte Fragestellungen. Etwa: Stadt in Italien mit drei Buchstaben. Vorne ein „R“, hinten ein „M“. Oder: Wer kümmert sich um seelische Störungen, der Zahnarzt oder der Psychiater? Ganz so leicht wollten wir es nicht machen. Wie viel Öchslegrade mindestens muss ein Eiswein haben? So lautete unsere Frage in der letzten Ausgabe. Schätzungsweise 2000 Leser wollten sie beantworten und stützten sich dabei auf vorgegebene mögliche Antworten: 110 Öchsle, 124 Öchsle oder 150 Öchsle.

Richtig waren die 124 Grad Öchsle! Das sind in Württemberg die Mindestanforderungen für Eisweine und Beerenauslesen. Der Wert ist in deutschen Anbaugebieten etwas unterschiedlich; teilweise sind es 110, 120 oder 125 Grad. Aber wir hatten nach der Württemberger Messlatte gefragt. Die 150 Öchsle sind durchgängig der Mindestwert für eine Trockenbeerenauslese.

Ganz so einfach war die Frage nicht. Rund zwei Drittel der Antworten waren falsch, wobei jeweils etwa die Hälfte den niedrigen und den höheren Wert nannte. 20 Leser haben inzwischen ihren Gewinn erhalten, je eine Flasche Riesling und Trollinger aus der Lage Cannstatter Zuckerle, gestiftet von den Weingärtnern Bad Cannstatt, der aufstrebenden Genossenschaft auf Stuttgarter Gemarkungen. Hier die Namen der Gewinner:

- Gertraud Bischof, Biberach
- Gunther Bischoff, Ditzingen
- Gerd Blisse, Darmstadt
- Peter Dietrich, Maintal
- Matthias Gunzenhauser, Ellwangen
- Gerd Hamer, Berlin
- Hermann Harst, Beilstein
- Hans Hippler, Nürtingen
- Lore Jakob, Heilbronn
- Rosemarie Jung, Mühlheim
- Anneliese und Karl Köhle, Sindelfingen
- Magdalena Kohler, Hirschberg
- Susanne Kütemeier, Bückeberg
- Karin Litz, Albershausen
- Walter Miederhoff, Remseck
- Werner Munk, Berlin
- Susanne Ruoff, Heilbronn
- Dieter Schreck, Badenweiler
- Ursula Schwenderling, Rüsselsheim
- Wolfgang Seibold, Waldbronn



## Vorschau

Die nächste Ausgabe des Württemberger erscheint im März 2010.

Folgende Themen sind unter anderem vorgesehen:

- Zur Lage: Die Rosswager Halde und ihre klassischen Sorten
- Wege zum Wein: Interessante Weinwanderwege
- Weintest: Die neuen Cabernet-Kreuzungen
- Ein „Trendsport“? Wengerter-Golf in Brackenheim
- Die Hagelflieger von Stuttgart und ihr Kampf gegen heftige Gewitter
- Sortenkunde: Woher kommt der Zweigelt?
- Einem Weinerlebnisführer auf den Spuren
- Dazu Kulinarik mit Petra und einer schwäbischen Spezialität

## Impressum

### Württembergischer

#### Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt

Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften  
Raiffeisenstraße 6  
71696 Möglingen  
Tel. 071 41–24460  
Fax 071 41–244620

#### Redaktion

Rudolf Knoll  
Zur Kalluzen 8  
92421 Schwandorf  
Tel. 094 31–1228  
Fax 094 31–1272  
rudolf.knoll@t-online.de

#### Mitarbeiter dieser Ausgabe

##### Text

Ute Böttinger, Neuenstein  
Andreas Braun, Stuttgart  
Petra Klein, Stuttgart  
Marlisa Szwillus, München

##### Fotos

Jana Kay, Mainz  
Elke Lehnert, Ingelfingen  
Faber & Partner, Düsseldorf  
Wolfgang Fischer, Ilsfeld  
Wolfgang Schmidt, Ammerbuch  
Gerhard Schwinghammer, Heilbronn  
Thomas Stephan, Munderkingen

#### Layout & Grafik

Intervinum AG  
Birmensdorferstrasse 169  
8036 Zürich

#### Grafische Konzeption

stoll & fischbach  
brandplattform GmbH  
Kalkofenstr. 51  
71083 Herrenberg  
Tel. 070 32-93 20  
www.brandplattform.de

Druck  
Zollikofer AG  
St.Gallen

# Das Wasser zum Wein!

## Ensinger UrQuelle Gourmet

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

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

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



# Ensinger

...mit dem wertvollen Magnesiumgehalt

# „Ein guter Jahrgang.“

Jetzt beraten lassen!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Der VR-FinanzPlan ist das Herz unserer Beratung, die Sie mit Ihren ganz eigenen Wünschen und Zielen in den Mittelpunkt stellt. So finden wir gemeinsam für Sie in jeder Lebenslage und für jedes Bedürfnis die richtige finanzielle Lösung. Besuchen Sie uns für ein persönliches Beratungsgespräch in einer Filiale ganz in Ihrer Nähe.

**Volksbanken  
Raiffeisenbanken** 

Im FinanzVerbund mit:  
**DZ BANK**  
Deutsche Zentral-  
Genossenschaftsbank,  
Frankfurt am Main

  
Bausparkasse  
Schwäbisch Hall

  
Deutsche  
Genossenschafts-  
hypothekenbank

  
e@sy  
Credit  
Ein Produkt der  
TeamBank

  
Münchener  
Hypothekenbank

  
FIDUCIA  
FIDUCIA IT

  
SDK  
Süddeutsche  
Krankenversicherung

  
R+V  
Versicherung

  
Union  
Investment

  
VR LEASING  
VR-Leasing