



# „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 Hypothekenbank** Ein Produkt der TeamBank  
**easy Credit**  
**Münchener Hypothekenbank**  
**FIDUCIA** FIDUCIA IT  
**SDK** Süddeutsche Krankenversicherung  
**R+V** R+V Versicherung  
**Union Investment**  
**VR LEASING** VR-Leasing

Deutschland | 4,50 € | Ausgabe 1/10

# Württemberger

WEINKULTURMAGAZIN



**KRÄUTER**  
auf dem Teller



**LESERREISE**  
Weinerlebnis mit charmanter Begleitung

**WEINTEST**  
Wie schmecken die neuen roten Sorten?

**ZUR LAGE**  
Natur pur und die kleinste Flur



# 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



# Neues Trollinger-Jahr

Das Trollinger-Jahr liegt hinter uns. Aber zwölf Monate reichten nicht. Die Erfolgsgeschichte der wichtigsten württembergischen Rebsorte geht auch im Jahr 2010 weiter. So sprangen bei den 60. Internationalen Filmfestspielen in Berlin (11. bis 21. Februar) die Juroren, die „offizielle Berlinale-Weine“ auswählten, über ihren Schatten und sprachen sich – neben einigen anderen Weinen aus Württemberg und weiteren deutschen Anbaugebieten – erstmals auch für einen Trollinger (aus der Weinkellerei Hohenlohe) aus. Die Zugkraft der vor einigen Jahren noch mild belächelten, oft unterschätzten Sorte wurde ebenso auf dem Cannstatter Wasen deutlich. Bereits nach dem ersten Volksfest-Wochenende musste Trollinger nachgeordert werden – und das auf einem traditionellen Bierfest.

Die Sorte macht inzwischen zudem Karriere in der Küche. Neu auf dem Markt ist ein Trollinger-Kuchen (Marke „Kathi“). Die entsprechende Backmischung findet sich in den Regalen von Supermärkten. Ein Leser schickte uns zudem das Rezept für eine weiße Mousse mit Rotweinsauce mit der Anmerkung: Beim Rotwein als Zutat darf es nur Trollinger sein, alle anderen Sorten funktionieren nicht (das Rezept leiten wir auf Anfrage gern weiter).

Irritiert nahmen wir dann noch zur Kenntnis, dass das Fußballstadion der Spielvereinigung Greuther Fürth demnächst „Trolli-Arena“ heißt. Aber der Kosenamen der Rebe wurde nicht etwa von den Franken entwendet, weil sie von der neuen Popularität des Trollingers zehren wollten. „Trolli“ stehe in diesem Fall für Gummibärchen und andere süße Naschereien von einer Fürther Süßwarenfabrik. Trollinger-Arena hätte vielleicht mehr geholfen: Nach der Umbenennung des Stadions gab es für den Zweitligisten einige Heimniederlagen und eine Trainer-Entlassung ...

Nicht nur der Trollinger liefert positive Nachrichten in der württembergischen Weinszene. Die wirtschaftliche Entwicklung war trotz Krise gut. Es gab keine Absatzeinbrüche, beim Sekt wurden sogar neue Rekordzahlen vermeldet. „Regionale Spezialitäten sind weiter gefragt“, wurde dazu von Verbandsseite ausgeführt. Wichtig ist dabei: Sie müssen schmecken! Mit dem Jahrgang 2009 sind dafür alle Voraussetzungen gegeben. Zwar war die Erntemenge deutlich geringer als im Vorjahr, aber die Qualität wird allgemein als hervorragend bezeichnet. „Fruchtig, stoffig, harmonisch“ sind die ersten Einschätzungen zum 2009er. Das Menge-Güte-Prinzip (je weniger, desto besser) schlug voll durch. Im Finale kurz vor Weihnachten sorgten eisige Tage für die Möglichkeit, Eiswein zu ernten. Einige Betriebe, die mutig hatten Trauben hängen lassen, konnten sie nutzen. Die 124 Grad Öchsle Mindestmostgewicht (das war mal eine Rätselfrage, erinnern Sie sich?) wurden locker überschritten.

Unsere Erwartungen in Sachen Leserreise wurden ebenfalls überschritten. Auf die winzige Ankündigung in der letzten Ausgabe bekamen wir einige Dutzend Zuschriften mit der Bitte um Vormerkung, und das nicht nur aus Württemberg, sondern sogar aus dem hohen deutschen Norden und selbst aus Österreich. Das Programm finden Sie auf Seite 17; vielleicht sehen wir uns in gut zwei Monaten?

Weinfreundliche Grüße

Ihr  
Rudolf Knoll

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





22

GENUSS

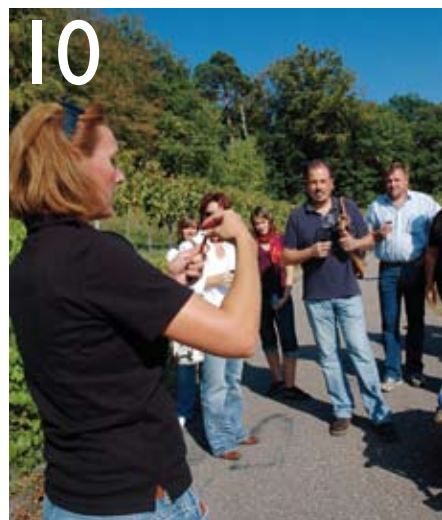


18

**Petra geht aus – diesmal in den  
“Löwen“ in Leingarten** \_\_\_\_\_ 18

**Kulinarik: Frühjahrskräuter und  
raffinierte Kräuterküche** \_\_\_\_\_ 22

Feines Käse-Handwerk  
in Geifertshofen \_\_\_\_\_ 14



10

MENSCHEN

**Weinerlebnissführer(innen):  
Professionell und lustig** \_\_\_\_\_ 10

Daniel Blank ist der  
beste deutsche Jungküfer \_\_\_\_\_ 42

Die Rätsel-Gewinner  
und ein paar Leserfragen \_\_\_\_\_ 49



28

HINTERGRÜNDE

Zur Lage: Rosswager Halde  
mit Natur pur \_\_\_\_\_ 6

**Wein im Test:  
Die neuen Roten und  
ihre Zusammensetzung** \_ 28

Sortenkunde: Traminer \_\_\_\_\_ 35

Superlativ: Die kleinste Einzellage  
Württembergs \_\_\_\_\_ 44



14

GESELLIGKEIT

**Auf zur großen Leserreise  
nach Württemberg:  
3 abwechslungsreiche Tage  
im Juni** \_\_\_\_\_ 17

Unterhaltsame Feste  
und Veranstaltungen im Frühjahr \_\_\_\_\_ 39

Wengerter-Golf, Jubiläum  
in Sternenfels, Lauf-Jubiläum  
in Heilbronn \_\_\_\_\_ 39



34

PRAXIS UND NEWS

Neues auf dem Buchmarkt \_\_\_\_\_ 36

**Preisträger-Portugieser:  
Wie ein toller Wein entsteht** \_\_\_\_ 34

Filmfestspiele,  
Eiswein und Weinprämierung \_\_\_\_\_ 43

Neue Produkte \_\_\_\_\_ 47



Titelfoto: Margarete Pfander

Den Austrieb am Rebstock hielt die  
bekannte Naturfotografin Margarete  
Pfander (Württemberger I-2009) fest.



## Zur Lage:

# Rosswager Halde Natur pur

**F**olgen Sie uns in eine Flur rund 25 Kilometer nordwestlich von Stuttgart, die einen Ort prägt, der 1148 erstmals urkundlich erwähnt wurde und wo in steilen Muschelkalkterrassen im April das erste Grün an den Reben zu sehen ist. Wie schon seit vielen hundert Jahren. Wir befinden uns in der Rosswager Halde, einer Einzellage, die viele Weinfreunde mit dem Genuss von Lemberger, Spätburgunder, Trollinger, Kerner und Riesling verbinden. Wer selbst schon dort war, weiß zudem, dass diese Gewächse aus einem „Naturdenkmal“ kommen ...

Jetzt im Frühling ist Hochsaison in den Rebzeilen. Nach den kalten Wintermonaten und dem frostigen Rebschnitt zu Beginn des Jahres gilt es, die sprießenden jungen Triebe des Rebstockes zu bändigen. Mit Sorgfalt muss der Weingärtner agieren. Die Rute muss im Bogen nach unten geknickt und sanft festgezurrert werden. Das Biegen ohne Brechen erfordert viel Fingerspitzengefühl. Doch nur so wird der Kraft spendende Saft von den Wurzeln aus gleichmäßig im Holz des

Rebstocks verteilt und garantiert die optimale Nährstoffversorgung über die einzelnen Vegetationsphasen vom Frühjahr bis zur Lese im Herbst.

Wenn mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen des Jahres der Arbeitsalltag in den Weinberg (zurück-)kommt, sprießt und tummelt sich dazu noch anderes Leben im Weinberg. Flora und Fauna sind aus dem Winterschlaf erwacht. Die Halde präsentiert sich dabei so faszinierend wie bunt und so einzigartig wie schillernd. Geprägt vom historischen Terrassenweinbau ist diese Württemberger Einzellage etwas ganz Besonderes. Bedingt durch achtsame weinbauliche Nutzung und durch die Klimagunst ist hier eine große und artenreiche Tier- und Pflanzenwelt anzutreffen.

Typische Vertreter der Vogelwelt in der Halde sind der Bluthänfling und der Stieglitz. „Beides Charaktervögel“, sagt Joachim Sommer. Der Rosswager ist nicht nur Hobby-Ornithologe und engagiert sich im Naturschutzbund (Nabu). Bis zu seinem Ruhestand war er im Vorstand der Württembergischen Weingärtnerzentralgenossenschaft

Auch der Stieglitz fühlt sich in den Reben wohl.



Foto: Armin Faber

Die Rosswager Halde ist so etwas wie ein Naturdenkmal – sowie Heimstatt einer großen und artenreichen Tier- und Pflanzenwelt.





(WZG) in Möglingen. Seit etlichen Jahren geht er in den Weinbergen seinem Hobby nach: Er beobachtet die Tier-, vor allem die Vogelwelt, führt akribisch Tagebuch und kann erzählen wie ein Vogel-Professor.

Auch wenn *Carduelis cannabina* und *Carduelis carduelis* (noch) auf keiner Gefährdungsliste stehen, seien sie in flurbereinigten Weinbergen schon nicht mehr anzutreffen, weiß Sommer. Beide Vogelarten aus der Familie der Finken mögen für sich und ihre Brut schützendes Feldgehölz und Heckenlandschaften. Dabei haben sie einen umfangreichen Speiseplan: Vogelmieze, Sternmieze, Wiesenrispengras, Hirtentäschel, Löwenzahn, Ackersenf, Knöterich, Beifuß, Gänsefuß, Hahnenfuß, Klatschmohn, Kornrade, Wegrauke, Sauerampfer, Ferkelkraut, Distel, Mädelsüß oder Mauerpfeffer sind begehrt, für diese Wildkrautsämereien braucht es jedoch laut Sommer auch Brachflächen.

Das sich über mehrere Kilometer ziehende Felsband Mühlhausen-Rosswag mit den steil aufragenden Weinterrassen bietet auch Lebensraum für selten gewordene oder schon vom Aussterben bedrohte Tier- und Pflanzenarten. Hier summt noch die Zwerg-Wollbiene (*Anthidium lituratum*) oder das Rote Schneckenhausbienenchen (*Osmia andrenoides*), hier zirpen mit Zaun-, Dorn-, Mönchs- und Garten-Grasmücken gleich vier einheimische Arten um die Wette. Mauerfuchs, Spanische Flagge und Schachbrettfalter stehen für die selten gewordene Artenvielfalt der Familie der Schmetterlinge.

Bemerkenswert ist zudem das große Vorkommen der Eidechsen, allen voran die Mauereidechse, die nur in den wärmsten Gegenden Deutschlands über Steine flitzt. Auch *Coronella austrica*, die seltene Schlingnatter lebt in der Halde und stellt den Eidechsen nach. Sie ist dabei auf der Hut vor Feinden wie dem gefährdeten Uhu oder dem Turmfalke. „Beide haben im nahen Steinbruch ihr Gehege“, erzählt Joach-

Hobby-Ornithologe Joachim Sommer hat Schmetterlinge, Eidechsen, Vögel und Rebhühner im Visier.

im Sommer. Zwei ganz besondere Gäste beherbergte die Halde darüber hinaus: Sommer sichtet, zuletzt vor vier Jahren, ein Brutgehege des vom Aussterben bedrohten Rebhuhns. „Der Wachtelkönig hat hier ebenfalls unter Spezialisten Aufsehen erregt“, erzählt der Rosswager. Besucher aus der Umgebung des Enztals seien weiter die bedrohte Nachtigall sowie der Pirol.

Die Besonderheiten der Rosswager Halde sind amtlich bestätigt: „Die aufgeschichteten Steinriegel und Weinbergmauern sind Lebensraum artenreicher Tier- und Pflanzenwelt, wie sie wohl eigentlich eher für südliche Gefilde typisch sind“, bescheinigt die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) der Lage. Sie ist Sonnenspeicher im Sommer mit viel Trockenheit, aber ebenso mit Nischen und Höhlen im Inneren, die notwendigen Schutzraum für die Tierwelt bieten.

Menschen schufen einst diesen Weinberg mit der Hand, damals vielleicht nicht ahnend, dass er über tausend Jahre später immer noch ein wichtiger, die Natur schützender Lebensraum sein würde. Am Neckar und seinen Seitentälern – damit auch an der Rosswager Enzschleife – wurden die ersten Rebstöcke anno 800 nach Christi gepflanzt. Gegen das Abrutschen der Hänge halfen Trockenmauern, die seitlich aufgeschichteten Steinriegel schufen die vertikale Strukturierung. Heute, im 21. Jahrhundert bedeutet das



Foto: Armin Faber



Bewirtschaften dieser terrassierten Steillagen zusätzliche Arbeit für die Weingärtner vor Ort. Joachim Sommer zieht seinen Hut vor der zeitintensiven Tätigkeit der Rosswager Weingärtner in den terrassierten Steillagen und konstatiert: „Wenn diese Flächen nicht mehr gepflegt würden, wäre das verheerend für die Natur.“ Rund 400 Rosswager Wengerter bewirtschaften (im Nebenerwerb) 140 Hektar Rebfläche, 30 Prozent davon sind die terrassierten Steillagen der Halde. Einem natürlichen Amphitheater gleich bildet sie die markante Kulisse an der Enzschleife und gibt auch dem Ortsbild von Rosswag ein einzigartiges Gesicht.

Dass dies so bleibt, ist dem ortsansässigen Heimatverein „Backhäusle e.V.“ ein Anliegen. Seit dem Jahr 2002 engagieren sich die Mitglieder für den Erhalt dieser historischen Kulturlandschaft und sie initiierten bis dato schon einige Projekte in Sachen Natur- und Landschaftspflege – darunter auch eine erste Basiserhebung für ein Sanierungskonzept der Weinbergmauern im Jahr 2004. Untersucht wurde damals eine Fläche von rund 18 Hektar. Drei Viertel davon entfällt aktuell auf das Traubenwachstum, der Rest auf Wege, Weinbergbrachen, Streuobstwiesen und Steinriegel. Auf 2,6 Millionen Euro wurden



Foto: NABU/Hans Pollin

Die seltene Schlingnatter *Coronella austrica* hat immer Appetit auf Eidechsen – und Angst vor dem Uhu.



die Kosten für die komplette Sanierung der Weinberglandschaft „Rosswager Halde“ geschätzt, die Eigenleistung der Weingärtner mit einkalkuliert.

Vor zwei Jahren wurde zudem am Institut für Landespflege der Uni Freiburg eine Projektgruppe „Historische Weinberge“ ins Leben ge-

„Wenn diese Flächen nicht mehr gepflegt würden, wäre das verheerend für die Natur.“

Joachim Sommer

rufen. Ziel: Mit Förderung der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) und der schweizerischen Bristol-Stiftung sollen historische Weinbau-Kulturlandschaften in den Weinanbaugebieten Baden und Württemberg sowie im Schweizer Kanton Wallis erhalten bleiben. Neben verschiedenen Rebterrassen im badischen Weinanbaugebiet sind auf Württemberg Seite die terrassierten Steillagen der Rosswager Halde mit im Programm.

Noch in diesem Jahr soll es erstmals einen Leitfaden geben, welcher die nachhaltige Entwicklung von Weinbergen ermöglicht. „Eine gute Sache“, urteilt Bernd Essig aus Rosswag. Der Vorsitzende des „Backhäusle“ und Initiator der Basiserhebung rührt kräftig die Trommel für den Erhalt der Weinbergmauern, nimmt Sponsoren an die Hand und motiviert die Weingärtner. „Es wurde schon einiges an Mauern saniert und es ist zu hoffen, dass die Wengerter durchhalten“, sagt Essig.

Ute Böttinger



#### Kontakt

Weine aus der Rosswager Halde (darunter auch einige Bio-Weine von Regent, Lemberger, Trollinger und Spätburgunder) gibt es bei der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen durchgängig zu moderaten Preisen.

Die Anschrift: Manfred-Behr-Straße 34, 71665 Vaihingen/Enz-Rosswag, Tel. 070 42-29 50, www.wg-rosswag.de



# Weinerlebnisführer(innen): Professionell und lustig



Der neue Berufsstand „Weinerlebnisführer“ sorgt dafür, dass Genießer das Weinland Württemberg ganz intensiv kennen lernen – Unterhaltung inklusive.

Das ist eine württembergische Spezialität! Weinerlebnisführer (männlich und weiblich) bringen Genießern den Wein und die dazugehörige Landschaft auf unterhaltsame Weise näher. Dafür absolvierten sie sogar einen stressigen Kurs, der Ausdauer verlangte.

**C**runch-Eis muss mit. Oben auf dem Michaelsberg können damit Kerner und Trollinger auch an heißen Sommertagen in kühler Frische eingeschenkt werden, zum Beispiel für Touristen aus Norddeutschland, die sich oben auf der Cleebronner Weinlage von zwei Damen bestens betreut fühlen und mit ihnen eine nicht alltägliche Gruppenwanderung machen. Regine Sommerfeld und Saskia Wörthwein-Marcelissen haben dafür ein Jahresprogramm aufgelegt, das auf unterschiedlichste Ansprüche von Genießern Rücksicht nimmt. „ZaberGuides“ nennen sich die beiden Frauen nach ihrer bevorzugten Wirkungsstätte. Angekommen auf dem Plateau des Weinbergs ist bei dieser Erlebnis-Tour die Weitsicht über das Württemberger Weinland ein Augenschmaus. Bei schönem Wetter ist eine Rundum-Fernsicht zum Königsstuhl, zum Katzenbuckel, zu den Löwensteiner Bergen und zur Schwäbischen Alb möglich. Ausgepackt und eingeschenkt wird dabei (typischer) Württemberger Rebensaft wie eben Kerner oder Trollinger. Und als nahrhafte Unterlage gibt es dazu eine Vesper mit Schwarzwurst und Holzofenbrot, die den Nordlichtern offenbar mundet. Damit solche Gästeführungen, die in den nächsten Monaten häufig anstehen, zum besonderen Event werden und das Weinland Württemberg unvergesslich machen, haben Sommerfeld und Wörthwein-Marcelissen monatelang gebüffelt. Sie sind seit Sommer 2009 ausgebildete und zertifizierte Weinerlebnisführerinnen.

Wo Wein wächst, ist er auch eingebettet in Kulturgeschichte und Naturlandschaft. Eine hervorragende Mischung, die allerdings kommuni-

ziert werden muss. Dieser Job ist den beiden Weinerlebnisführerinnen wie auf den Leib geschnitten. „Das Organisieren liegt mir, ich bin zudem gerne mit Menschen zusammen“, sagt Regine Sommerfeld. Die 46-Jährige übte sich schon vor ihrer Ausbildung zur Weinerlebnisführerin als Gästeguide mit literarischen Weinproben in Brackenheim. Da kam die Ausschreibung für die Ausbildung zur zertifizierten Führerin im Dezember 2008 für die in einem Weinbaubetrieb aufgewachsene Regine wie gerufen. „Das hat einfach gepasst“, konstatiert die Mutter von drei erwachsenen Töchtern.

Der Weg von Saskia Wörthwein-Marcelissen war gänzlich anders: Die Mathematikerin brach vor fünf Jahren ihre Zelte in Holland ab und zog ins württembergische Zabergäu. Für eine Gruppe von befreundeten Holländern organisierte sie vor drei Jahren einen Privatausflug. „Alle waren sofort begeistert von Land und Wein“, sagt die Holländerin. „Von da an habe ich immer wieder mal Weinproben für kleinere Gruppen gemacht.“ Das machte ihr so viel Spaß, dass mehr daraus werden sollte. So gehörte sie, wie Regine Sommerfeld, zu den ersten 25 Teilnehmern der Ausbildung.

Gepaukt haben die beiden an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg. Rund ein halbes Jahr lang investierten sie ihre Freizeit in Kurse mit Themen wie Weinbau, Kellerwirtschaft, Ökologie, Flora und Fauna oder Weinbaulandschaften bis hin zu Kommunikationstraining, Workshops und Exkursionen. Dabei gab es trockene Themen wie Rebsortenkunde oder Weinbaugeschichte, aber





Foto: Faber &amp; Partner

Erlebnislehrerin in spe: Die temperamentvolle Elke Ott aus Winnenden rüstet sich dafür, durch „ihr“ Remstal zu führen.

## Die beiden Frauen nennen sich nach ihrer bevorzugten Wirkungsstätte „Zaber-Guides“.

auch Praxisnahes wie Weinverkostungen und -beurteilungen. „Ein umfangreiches Grundwissen wurde uns vermittelt“, freut sich die Mathematikerin Saskia. Dass sie das jetzt mit Regina Sommerfeld gemeinsam umsetzt, wurde bereits während des Kurses beschlossen. „Wir beide waren auf einem Level und fanden uns schnell“, lacht die holländische Württembergerin. Die beiden Frauen waren im vergangenen Jahr nicht nur die ersten Württemberger Weinführer, die ein gemeinsames Unternehmen gründeten, sie zählten bei der umfangreichen Abschlussprüfung zudem zu den Lehrgangsbesten.

Mit viel Biss und Ideen gehen die zwei „Zaber-Guides“ in die Zukunft. Zwar gibt es auf ihrer Homepage zahlreiche Packages wie „Weinbergführungen am Zweifelsberg oder Michaelsberg“, „Brackenheimer (W)Einblicke“ oder „Rollende Weinprobe mit dem Lemberger-Express“. Einheitsbrei allerdings sind die Weinevents nie. „Jede Gruppe wird gründlich vorbereitet“, sagt Saskia Wörthwein-Marcelissen. Beispiel: Eine

(Bus-)Ladung junger Männer hat sich angekündigt. Die Gruppe würde tags zuvor beim „Weizenbierfest“ im Nachbarort Schwaigern unterwegs sein und dann noch einen Weintag anhängen. Da müssen die beiden ZaberGuides im Vorfeld die Köpfe zusammenstecken. „Wir haben gemeinsam überlegt, welche Parallelen es in Sachen Wein und Bier gibt und den Tag dann entsprechend gestaltet“, erzählt Saskia. Das Resultat: „Es war nicht nur für uns interessant, sondern auch richtig lustig.“ Damit haben sie der Jungmännermannschaft den Wein als Alternative zum Gerstensaft (vielleicht) schmackhaft gemacht – und ihr Interesse am Weinbau selbst geweckt, wie etliche Fragen aufzeigten.

Dem ersten, hervorragend besuchten Kurs folgte bereits ein zweiter. Wieder mit engagierten Teilnehmern wie Elke Ott aus Winnenden im Remstal. Die vom Deutschen Weininstitut (DWI) geprüfte Weinberaterin absolviert noch bis zum Frühsommer 2010 den Lehrgang Weinerlebnislehrer. „Wein und Tourismus ist für mich ein ganz spannendes Thema“, sagt der quirlige Blondschoopf. Als gelernte Industriekauffrau hatte sie sich in der Kundenbetreuung bei den Fellbacher Weingärtnern „ein Basiswissen Wein“ angeeignet.

## Gemeinsam stark

2006 stellte sich die agile Mittvierzigerin auf eigene Beine: Mit ihrem „Weinkistle“ soll das Thema Wein zum Erlebnis werden. „Weinproben, Weinseminare, Weinwanderungen, Weinwerbung“, wirbt sie auf ihrer Homepage. Und obwohl (so) bewandert in Sachen Wein, wollte Elke Ott „unbedingt dazulernen“. Deshalb meldete sie sich im Herbst 2009 für das mehrmonatige Unterrichtspensum in Weinsberg an. Nach der ersten intensiven Zeit des Lernens stellte sie fest: „Da gab es einige Themen, die ich bislang nur gestreift hatte.“ Fundiert und, so Elke Ott, „richtig tief“ seien die Seminarinhalte. So (gut) gerüstet, hofft die Weinkennerin und zukünftige Remstaler Weinerlebnislehrerin ihre (hauptberuflichen) Brötchen damit zu verdienen.

Ute Böttinger



Mit der ersten Abschlussgruppe der Weinerlebnislehrer im Sommer vergangenen Jahres wurde ein Verein gegründet. Vorsitzende der Weinerlebnislehrer Württemberg e.V. ist Saskia Wörthwein-Marcelissen. Plattform und Netzwerk gleichermaßen soll dabei der Verein sein. Klartext: Ob Anfragen in Sachen Weinbergführung oder aber der Austausch unter den Erlebnislehrern selbst – hier laufen die Fäden zusammen. Einen Veranstaltungskalender 2010 haben die Württemberger Weinguides in den wenigen Wochen schon zusammengestellt. Dazu zählen regelmäßige „Weinerlebnistage“, Weinbergführungen und Weinproben an den verschiedensten Orten Württembergs. Auf dem Programm stehen weiter Fortbildungsveranstaltungen für die Württemberger Weinerlebnislehrer. So etwa der Seminarblock „Weinprobe auf Englisch“ oder „Weintouren speziell für Busgruppen“.

**Alle Infos zu Württemberger Weinerlebnistouren gibt es unter [www.weinerlebnistour.de](http://www.weinerlebnistour.de)**



Unterricht am Rebstock. Schließlich sollen die Weintouristen auch etwas über Rebschnitt, Blattarbeit und die Unterschiede der Sorten erfahren.



# Besuch in Geifertshofen

## Gourmet-Käse

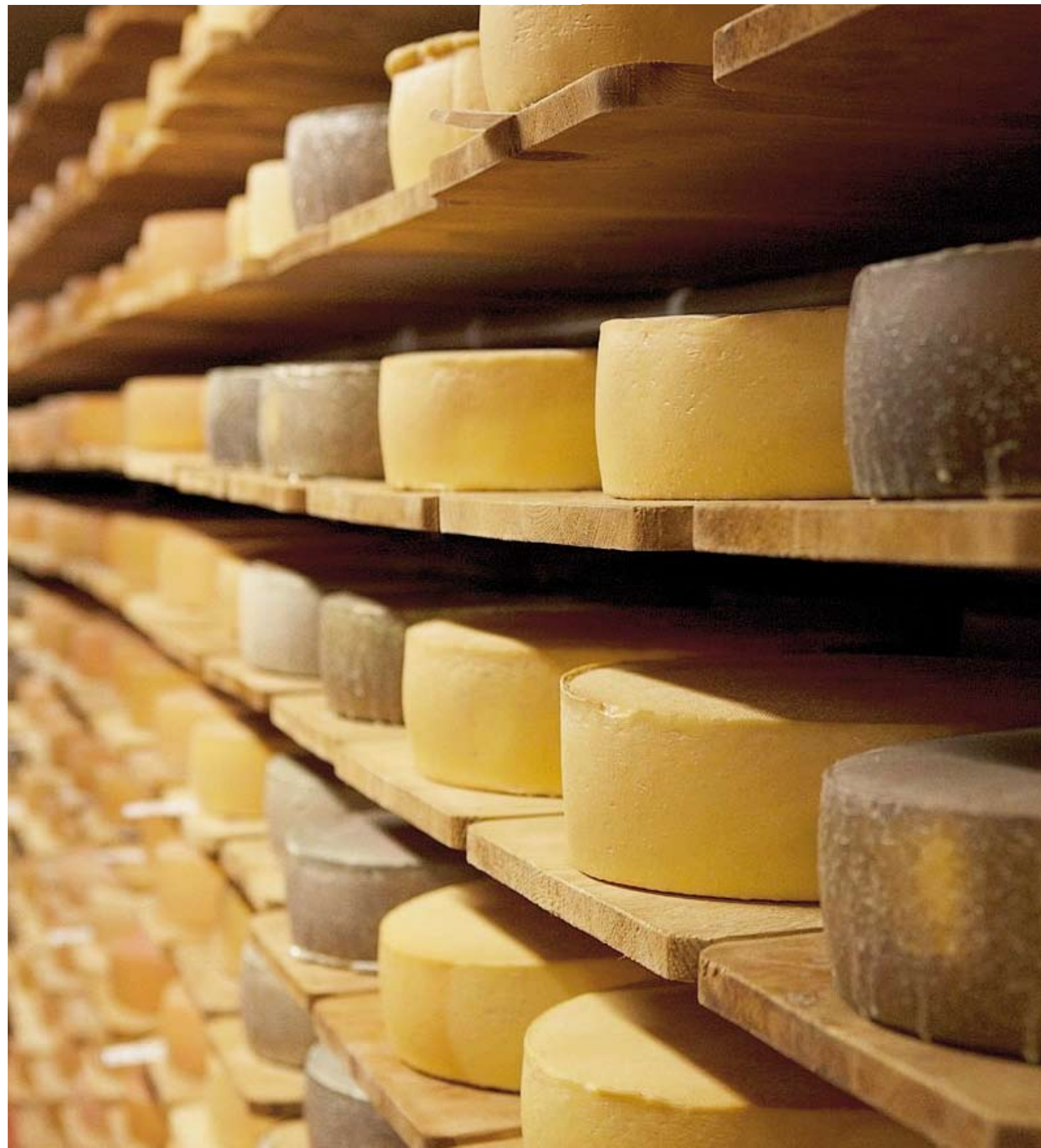
Rechts, links, ein Stück gerade aus, wieder links, dann rechts, noch rechts ... Gut, dass das Auto ein Navi-System hat. So einfach ist es nicht, den kleinen Ort Geifertshofen im Landkreis Schwäbisch Hall zu finden. Aber ist man erst angelangt und erzählt Hubert Wall, einem der drei Chefs der Dorfkäserei, von der Zickzack-Fahrt, dann lacht der nur und meint: „Gut, dass es die moderne Technik gibt. Das bringt uns erkennbar mehr Kundschaft.“ Diese sollte trotzdem vorher anrufen. Denn der Betrieb produziert zwar fleißig Käse, aber der dazugehörige Laden hat nur einige Tage in der Woche geöffnet.

Dafür gibt es indes jede Menge anderer Möglichkeiten, an Käsesorten aus Geifertshofen zu kommen. Dutzende Metzgereien lassen sich beliefern, auch einige Supermärkte und natürlich jede Menge Feinkostläden gehören zu den Kunden, ebenso die Top-Gastronomie bis hin zum noblen Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe. Auf dem Schwäbisch Haller Käsemarkt und auf dem Heilbronner Weindorf (September) ist die Käserei seit

„Gut, dass es die moderne Technik gibt. Das bringt uns erkennbar mehr Kundschaft.“

einigen Jahren dabei. Selbst der Bus-Tourismus hat die Bio-Käserei bereits entdeckt. Schließlich kann man hier beobachten, wie Hart-, Schnitt- und Weich-Käse sowie Joghurt und Butter entstehen. Und im dazu gehörigen „Ochsen“, der ansonsten nicht als Gastwirtschaft genutzt wird („Dafür bräuchten wir einen tüchtigen Pächter“, meint Wall.), sind Käseproben ebenso möglich wie Betriebsfeste oder Geburtstagsfeiern. Bei größeren Bestellungen wird versendet.

Als das Trio startete, dachte niemand daran, dass daraus mal eine überregional bekannte Kä-



### DAS SCHMECKT ZUM KÄSE

#### **Trollinger-Käse**

Der Wein, in dem der Schnittkäse mehrere Tage „badet“, stammt von einem Öko-Wengarter aus Heilbronn. Aber anstatt Trollinger passt besser ein würziger, kräftiger Weißwein, zum Beispiel ein „Justinus K.“.

#### **Leichter Landkäse**

Zum etwas salzigen, leicht scharfen Käse bieten sich ein kräftiger Lemberger oder eine rote Cuvée an.

#### **Sonnentaler Schnittkäse**

Ein milder, fast cremiger Käse, der sehr gut mit einem fülligen Chardonnay oder Grauburgunder harmoniert.

#### **Schwäbischer Rahmkäse**

Ein milder, weicher Käse, der nach einem kräftigen Weißburgunder als Partner verlangt.

#### **St. Barbara Schnittkäse**

Ein würziger Käse mit Rotkulturrinde, leicht scharf. Passt sehr gut zu Barrique-Rotwein und noch besser zu einem mächtigen Süßwein, aber am besten eine Trockenbeerenauslese.

#### **Bühlertaler Dorfkäse**

Die Würze und die sanfte Cremigkeit harmonieren sehr gut mit einem Spätburgunder oder Samtrot.

#### **Schwäbischer Mostkäse**

Ein Käse, der in selbst gemachtem Apfelmust eingelegt wurde und hier sehr weich, mild und cremig wird. Probieren Sie ihn mit einem kräftigen Silvaner, einem Blanc de Noirs oder einem herben Schillerwein.

#### **Schwarzbierkäse**

Der in Öko-Bier vorgereifte Käse hat viel Würze und eine zarte Schärfe. Passt gut zu herbem Trollinger und Schwarzriesling oder zu einem kräftigen Barrique-Weißwein.

#### **Weinbauernkäse**

Ein schmelziger, würziger Käse, der bestens mit einem kräftigen Weißwein aus der Burgunderfamilie harmoniert.

Nicht nur guter Wein muss reifen. Auch Käse braucht seine Zeit, bis er richtig gut schmeckt.



Klein, aber oho:  
Der idyllische Ort  
Geifershofen im  
Landkreis Schwäbisch  
Hall ist Württembergs  
„Käse-Hauptstadt“.



Keine „lila Kuh“,  
sondern eine gesunde  
Milchlieferantin, die nur  
Heu, Kräuter und  
frisches Grün als Futter  
bekommt.



Hygienisch einwandfrei:  
Damit kein Haar im Käse  
zu finden ist, arbeitet der  
Käsemeister mit einer  
Kopfbedeckung.




Der fertige Laib:  
Bald geht er auf die Reise  
zu Genießern, die  
herzhaften, würzigen  
Käse schätzen.



In einem hübschen  
Fachwerkhaus ist  
die Dorfkäserei  
untergebracht. Der  
„Käserei-Laden“ ist nicht  
an jedem Tag geöffnet.



serei werden würde. Margarete Schmidt (Produktionsleiterin, „Heu-Fachfrau“), Hubert Wall (Kellermeister, Vertriebsleiter) sowie Christof Bayer (Rechnungswesen, Besichtigungen) begannen vor zwölf Jahren auf einem Wochenmarkt Bio-Käse zu verkaufen. Als die Nachfrage stieg, kam die Idee auf, selbst Produzent zu werden. Zeitgleich gab es Bio-Bauern, die Milch erzeugten, aber mit einer großen Molkerei nicht handelseinig wurden und Abnehmer suchten. „Wir hatten keine Ahnung, wie man Käse macht und nur die Qualität aus der Schweiz als Vorbild“, erinnert sich Wall. Ein Schweizer Käsemeister wurde der Lehrer des Trios.

Was klein begann, ist inzwischen ein Unternehmen mit 25 Mitarbeitern geworden, das seit letztem Jahr mit Fritz Gfeller sogar einen hauptamtlichen Käsemeister aus der Schweiz hat. 13 Milchbauern liefern jährlich 1,8 Millionen Liter Bio-Milch von glücklichen Kühen, die nur Heu, Kräuter und frisches Grün als Futter bekommen. 10 Liter ergeben ein Kilo Käse. „Die Milch riecht etwas nach Kräutern und nach Wiese“, urteilt Margarete Schmidt. Der Käse ist kein Schnellschuss, sondern bekommt mindestens einige Monate, teilweise bis zu zwei Jahre Zeit für die Reife. „Dabei bilden sich die differenzierten Aromen“, weiß die Produktionschefin. Die Bauern sind zuverlässige Lieferanten für silofreie Milch. Mit rund 50 Cent pro Liter zahlt die Dorfkäserei deutlich mehr als sonstige Abnehmer von üblicher Milch. Der fertige Käse kostet durchschnittlich 2 Euro/100 g. Die höheren Gestehungskosten und die Sorgfalt des Schweizer Experten schmeckt man. „Gourmet-Käse“ sagt man dazu im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe. 

#### Auf einen Blick

Dorfkäserei Geifertshofen  
Bachstraße 2  
74426 Bühlerzell-Geifertshofen  
Tel. 079 74-91 00 21,  
[www.dorfkaeserei.de](http://www.dorfkaeserei.de)

Laden-Öffnung  
Do/Fr 14 – 18 Uhr  
Sa 07 – 12.30 Uhr

# Leserreise durch Württemberg

## 4. bis 6. Juni: Drei Tage dem Wein auf der Spur



Eine Weinlandschaft wie gemalt – die können Sie kennen lernen.

Nach unserer kurzen Ankündigung in Ausgabe 3-2009 bekamen wir einige Dutzend Vormerkungen aus ganz Deutschland und sogar aus Österreich. Viele Leser sind neugierig, Württemberg und seine Weine noch genauer und intensiver kennen zu lernen. Deshalb veranstalten wir in enger Zusammenarbeit mit dem Verein Weinerlebnisführer unter der Regie von Saskia Wörthwein-Marcelissen (siehe Bericht in dieser Ausgabe) vom Freitag, 4. bis Sonntag, 6. Juni eine Leserreise, die Sie mit einigen wesentlichen Teilen einer reizvollen Weinregion bekannt machen und mit innovativen Önologen und Weinmachern sowie deren Produkten in Kontakt bringen soll.

#### PREIS(E)

399.– Euro bei drei Übernachtungen im DZ  
(EZ-Zuschlag 60.– Euro)

In diesem Preis sind auch sämtliche Mahlzeiten und Weinverkostungen enthalten. Untergebracht sind Sie in einem Hotel der Drei-Sterne-Kategorie.

**Anreise: am 4. Juni bis spätestens 17 Uhr**  
**Rückreise am 7. Juni morgens**  
Sonderwünsche auf Anfrage

#### GEBOTEN WERDEN UNTER ANDEREM:

- Touren auf den Michaelsberg im Zabergäu, eine Wanderung durch das Bottwartal, ein Besuch des Heuss-Museums in Brackenheim mit Stadt- und Kellerrundgang, ein Kennenlernen der größten Steillagengemeinde Lauffen
- Verkostungen mit Weinen aus Clebronn-Güglingen (mit typisch schwäbischem Abendessen in der Weingärtnergenossenschaft), Probe aus der Flasche und vom Fass beim größten württembergischen Erzeuger, eine Verkostung reifer Weine aus Heilbronn, intensive Begegnungen mit Lemberger und Schwarzriesling aus Brackenheim und Lauffen
- Dazu Fachgespräche mit diversen Experten

**Ihre verbindliche Anmeldung nimmt bis spätestens 15. April entgegen:**

**Weinerlebnisführer Württemberg e.V.**

Amselweg 2, 74389 Clebronn

Tel. 0171-525 13 69, [info@weinerlebnistour.de](mailto:info@weinerlebnistour.de)

**Anschließend bekommen Sie eine Rechnung (bitte vor Reiseantritt begleichen) und das detaillierte Programm.**



Petra geht aus

# Im „Löwen“ lebt sich's gut

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 in Uwe Straubs „Löwen“ in Leingarten östlich von Heilbronn gefunden.

Ein paar Kilometer weiter an der A6 bei Sinsheim residiert Fußball-Bundesligist 1899 Hoffenheim und erfreut immer wieder die Fans mit flottem Angriffsspiel. Die Hoffenheimer Senkrechtstarter sind erst im zweiten Jahr erstklassig. In Leingarten ist Uwe Straub schon 23 Jahre ohne Schwankungen in Hochform. Seine „Arena“ ist das Restaurant „Löwen“ – klein, kuschelig, gemütlich. Ein Schmuckkästchen – genauso wie die von Hoffenheims Mäzen Dietmar Hopp finanzierte „Rhein-Neckar-Arena“, die 30'164 Zuschauern Platz bietet. Lediglich ein Promille davon bringt Uwe Straub unter; mehr als 30 Anhänger seiner kreativen und mutigen Gourmet-Küche passen nicht in den „Löwen“. Anpfiff zum ersten Spielzug: Nach einem ausführlichen Gruß aus der Küche (Topinambur-Schaumsuppe, Sülze und Zucchini-Salätchen mit selbstgeräuchertem Lachs) wählen wir das lauwarmer Carpaccio vom Kalbskopf, dazu Kartoffelsalat und Hummer. Noch mutiger: Humus mit Kreuzkümmel, Salzwassergarnelen, gebackene Schweinsohren und Aioli. Im Glas dazu haben wir einen 2008er St. Michael Grau-

-burgunder von den aufstrebenden Weingärtnern Cleebrohn-Güglingen. Mit dem Humus tauchen wir in „1001 Nacht“ ein – die intensiv-würzige Humusmasse aus Kichererbsen, Kreuzkümmel, Knoblauch, Koriander, Sesampaste, Limonen und Meersalz wird wunderbar vom Wein „geerdet“ durch reife Zitrus- und Stachelbeeraromen. Der Hauch von gebratener Paprika harmoniert wunderbar zum gebackenen Schweinsohr – das nicht nur sehr appetitlich als kleiner, leicht paniertes Würfel serviert wird, sondern an kurz angebratenen Thunfisch erinnert. Zu viel Phantasie? Nein, einfach eine schwäbische Märchenstunde. Die Salzwassergarnele macht aus dieser Vorspeise eine sehr anspruchs-

„Surf & Turf“ – die „Brandung“ und der „Rasen“ – ziehen sich auch durch Uwe Straubs Koch-Karriere.

volle Variation des Klassikers „Surf & Turf“. Das trifft auch auf das Carpaccio zu, das lauwarm serviert wird. Die dezente Säure passt optimal zum Grauburgunder, der inzwischen etwas Temperatur gezogen hat. Der geschmacklich filigrane Kalbskopf wird mit einem klassischen schwäbischen Kartoffelsalat serviert. Wir fragen uns: Braucht es eigentlich den Hummer? Aber seine Qualität ist so hervorragend, dass es schade gewesen wäre, hätte Straub auf diese Zutat verzichtet. „Surf & Turf“ – die „Brandung“ und der „Rasen“ – ziehen sich auch durch Uwe Straubs Koch-Karriere. Nach der Lehre im „Insel-Hotel“ in Heilbronn ging er dorthin, wo „Surf“ nicht nur auf der Speisekarte steht, sondern ein Lebensgefühl ist: auf Sylt. Von ganz oben in Deutschland führte der Weg auf die Höhen der Schweiz mit grünen Almen und dann wieder ans Wasser, nämlich an den Tegernsee. 1987 wurde Straub schließlich sesshaft und übernahm das Restaurant in Leingarten. Seit acht Jahren steht Küchenchef Rainer Linsler an seiner Seite. Ein ambitioniertes Team, das nicht nur Gourmetküche im „Löwen“ auf-tischt, sondern auch rustikal-regional im dazu ge-

Schultafel neu interpretiert. Dieses Versprechen hält der „Löwe“ in Leingarten locker.



Hausherr Uwe Straub, lockig wie ein Löwe und schon seit vielen Jahren in der Küche in Bestform.





hörigen „Dorfkrug“ und auf der Terrasse aufkocht. Nach der schwäbisch-orientalischen Märchenstunde zur Vorspeise entscheiden wir uns für eine ur-schwäbische Heimatgeschichte im Zwischengang: Kalbskutteln mit Paprika und Jacobsmuscheln. Die leuchtende Farbe der Paprika und der Sauce bringt nicht nur Frühlingsfarben auf den Teller, sondern zudem eine gewisse Süße, die aber den typischen Kuttelgeschmack nicht überdeckt, sondern ihn erst richtig zur Geltung bringt. Meiner Meinung nach die optimalen „Einstiegs-Kutteln“. Blind verkostet würde so mancher seine Vorurteile gegen diese Speise runterschlucken und hinterher die Vorurteile begraben. Die Kutteln sind nicht ländlich derb, sondern „Stadt-fein“ gemacht. Bestechend dazu als Partner ein Win-

zersekt der Heuchelberger Weingärtner: „Riesling trocken“ vom Schwaigener Grafenberg. Nur im ersten Moment erscheint der Riesling trocken, dann verbreitet sich im Gaumen das Aroma reifer Pflirsiche und Orangen – ein Brut-Sekt stände bei den Kutteln auf verlorenem Posten.

Zum Hauptgang gibt's wieder eine „rot-weiße“ Koalition – ich darf meiner Weißwein-Vorliebe beim Lammkarree unter der Kräuterkruste mit Topinamburgratin und rotem Zwiebelkompott treu bleiben. Im Glas ein 2008er Riesling trocken „Herzog Christoph“, erneut von den Weingärtnern Cleebrohn-Güglingen. Nach üblichen Regeln eine absolut verrückte Kombination – das Lammkarree klassisch und puristisch im Geschmack – der Kick kommt durch die Pestoaromen der Kräuter-

kruste und die wiederum passen hervorragend zu den Zitrusaromen des Rieslings. Einmal mehr wird der Beweis erbracht, dass die alte Regel „Roter Wein zu rotem Fleisch“ in der modernen Genusswelt nicht mehr unumstößliches Gesetz ist. Mein Vater hat mir schon in den siebziger Jahren oft gesagt: „Vertrau auf deinen Geschmack und dein Gefühl. Sei mutig und lass es dir schmecken, aber lass dir niemals Geschmäcker vorschreiben.“ Ich darf ihm an diesem Abend wieder mal recht geben.

Für alle Nostalgiker und Klassiker alternativ eine rot-rote Kombination: Geschmorte Ochsenbacke mit gerührter Trüffelpolenta und Steckrüben. Da fällt mir nur eines zu ein: Ein echter Knaller! Die phantastisch geschmorten

## AUF EINEN BLICK

### Uwe Straub

Restaurant Löwen  
Heilbronner Str. 43  
74211 Leingarten  
Tel. 0 71 31 - 40 36 78  
Fax 0 71 31 - 90 00 60  
www.uwe-straub.de

Öffnungszeiten  
Di - Sa ab 18 Uhr  
So 11.30 - 14 Uhr  
Montag Ruhetag



Im „Löwen“ wird pfiffig und einfallsreich auf dem Teller kombiniert. Und natürlich dürfen im Angebot die typischen Kutteln nicht fehlen.

Bäckle mit einer intensiven Jus, kontrastreich inszeniert mit dem Gaumenschmeichler schlechthin, dem Trüffelpüree. Ein Knaller nicht zuletzt deshalb, weil wir dazu einen eleganten 2007er Lemberger, deklariert mit vier Sternen, aus der Felsengartenkellerei Besigheim genießen. Wahrlich kein Muskelprotz, sondern zurückhaltend und fein mit angenehm weichen Gerbstoffen und einem Hauch von Lebkuchen-Aromen.

Nebenbei bemerkt: Uwe Straub ist nicht nur ein Meister in der Küche, sondern ebenso in der Eigenvermarktung. In akribischer Recherchearbeit hat er z.B. herausgefunden, dass er über zig Ecken (vielleicht) mit dem amerikanischen Präsidenten Barack Obama verwandt ist und inszenierte ein medienwirksames „Winner-Dinner“ am Tage der Präsidentenwahl in den USA. Weil das schon Vergangenheit ist, bekommen wir nichts daraus, sondern zum Abschluss

„Vertrau auf deinen Geschmack und dein Gefühl. Sei mutig und lass es dir schmecken, aber lass dir niemals Geschmäcker vorschreiben“

ein Dessert, bei dem mancher Gast wahrscheinlich ein bisschen zögert. Falsch! Sofort zugreifen bei der Pumpnickelcreme mit eingelegter Champagnerbirne und Quittensorbet. Mmmmmh, eine Erinnerung an meine westfälischen Jahre. Pumpnickel, eine meiner Liebessünden, eignet sich hervorragend als Dessertbestandteil. Das mit Sirup gebundene Schwarzbrot in der Kombination mit weißer Schokolade hat die köstliche Anmutung von Gorgonzolakäse, die Birne und die Quitten bringen kontrastreiche Säure in dieses Dessert. Zum Glück war noch ein Schluck vom trockenen Riesling Sekt der Heuchelberger Weingärtner in der Flasche, denn der passt einfach perfekt mit seiner Restsüße zu der Creme.

Bleibt als Fazit nicht nur bei diesem Gang: Uwe Straub ist ein hervorragender „Coach“ in seiner Küche, aber zugleich auch ein souveräner Vollstrecker nicht vor dem Tor, sondern vor der Gästen. Und er versteht es, ein kulinarisches Kombinationsspiel aufzuziehen, das manchmal fast verwirrend anmutet, aber vom Erfolg – dem Beifall der Genießer – gekrönt wird. Er spielt, wie Hoffenheim, erfolgreich in der ersten Liga.

Petra Klein



Außen Atmosphäre, innen Kreativität. Selbst wer schon satt ist, lässt beim Nachtisch alle Hemmungen fallen.



Petra überlegt: Ist Uwe Straub tatsächlich mit Amerikas Präsident Barack Obama verwandt? Eine Ähnlichkeit gibt es nicht ...

Die Autorin ist den Hörern von SWR1 in Baden-Württemberg bekannt als kulinarische Expertin des Senders. Sie betreut auch diverse Sendungen, bei denen es um feine, regionaltypische Küche geht und moderiert Weinveranstaltungen wie die Deutsche Rotweingala des Magazins VINUM.



# Frühjahrskräuter – voller Duft und Aroma

Darauf haben wir gewartet: Kräuter wie Kerbel, Brunnenkresse, Sauerampfer und Bärlauch haben jetzt endlich Saison. Wie auch die Evergreens Dill, Schnittlauch und Petersilie. Jetzt werden sie wieder frisch aus der Natur geliefert, bringen Würze sowie feine Geschmacksnuancen auf den Teller und erobern mit ihren wunderbaren Aromen die Genießerherzen. Kombiniert mit Gemüse, Eiern, Fisch und Fleisch lassen sie förmlich den lang ersehnten Frühling schmecken.

Ein angenehmer Nebeneffekt ist eine gesundheitlich positive Wirkung. Nahezu allen Kräutern wird sie zugeschrieben. So wird zum Beispiel dem Sauerampfer attestiert, dass er gegen Erkältungskrankheiten hilft. Der Schnittlauch soll gegen Appetitlosigkeit ebenso ein Mittel sein wie gegen Bluthochdruck und die Frühjahrsmüdigkeit, Petersilie und Kerbel fördern die Verdauung. Und der in den letzten Jahren vielseitig in der Kulinarik eingesetzte Bärlauch galt schon bei den Germanen und Kelten als Heilpflanze, die geeignet ist, den ganzen Körper zu entgiften. Hinzu kommt bei den meisten Frühjahrskräutern ein hoher Gehalt an Vitamin C.

In einer Kombination mit Wein, der bekanntlich bei einer maßvollen Dosis auch nicht eben ungesund ist, tut man also viel für den Körper. Dieses Zusammenspiel haben wir ausprobiert im Restaurant „Lamm“ in Remshalden-Hebsack im Remstal, wo Hausherr Markus Polinski nach unserer „Premiere“ mit Linsengerichten im letzten Jahr (Württemberg 3-2009) auf unsere Anfrage nach einem neuerlichen „Arbeits-einsatz“ sofort mit einem begeisterten „Ja“ antwortete. Auch sein Küchenchef Matthias Nägele zog erneut begeistert mit. Die Endkontrolle nahm dann die Chefin des Hauses, Sylvia Polinski, vor.

Die Rezepte lieferte wieder die Münchnerin Marlisa Szwillus, die als Autorin von einigen Dutzend Kochbüchern einen reichen Fundus hat und stets Wert darauf legt, dass es in der Küche nicht zu kompliziert zugeht.



## Tipps für die Kräuterküche

- Kräuter rasch nach dem Einkauf oder der Ernte verwenden.
- Zur kurzfristigen Aufbewahrung am besten feucht in eine Dose oder einen Kunststoffbeutel verpacken und ins Gemüsefach des Kühlschranks legen. So bleiben sie zwei bis drei Tage frisch. Im Wasserglas welken die Kräuter schnell.
- Für die Zubereitung die Kräuter schnell unter fließendem kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen oder trocken schütteln und erst kurz vor dem Verwenden schneiden oder zerzupfen. So bleibt das Aroma optimal erhalten.

**Der Kontakt zum „Lamm“**  
in Remshalden-Hebsack:  
Tel. 071 81-450 61,  
[www.lamm-hebsack.de](http://www.lamm-hebsack.de)

## Kerbelrahmsuppe mit Wachteleiern

### Zutaten für 4 Personen

- 250 g Kerbel
- 1½ EL Butter
- 500 ml Geflügel- oder Kalbsfond (selbst gekocht oder aus dem Glas)
- 200 ml flüssige Schlagsahne
- 3 Eigelbe
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 6 Wachteleier • 50 ml geschlagene Sahne
- nach Belieben einige Gänseblümchen-Blüten

### Zubereitung

**1** Den Kerbel waschen und trocken tupfen. Einige Kerbelstiele zum Garnieren beiseite legen, den Rest samt den Stielen grob schneiden. Butter aufschäumen und den Kerbel darin bei mittlerer Hitze andünsten. Mit dem Fond aufgießen und aufkochen lassen.

**2** Die flüssige Sahne mit den Eigelben verquirlen. Unter ständigem Rühren zum Kräuter-Fond-Mix geben, unter weiterem Rühren erhitzen, bis die Suppe sämig wird. Die Suppe dabei aber nicht aufkochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb. Im Mixer sehr fein pürieren, anschließend durch ein Haarsieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**3** Die Wachteleier in kochendem Wasser 1½ Minuten garen. Kalt abschrecken, pellen und halbieren. Die Kerbelrahmsuppe noch einmal erhitzen und die geschlagene Sahne unterheben. Suppe mit Wachteleiern, übrigem Kerbel und nach Belieben Gänseblümchen-Blüten garniert servieren.

**Unsere Weinempfehlung:** Cabernet Sauvignon oder Cuvée mit einem Anteil Cabernet. Der Wein sollte nicht zu mächtig sein (maximal 13 Grad Alkohol), etwas „grüne“ Paprikanoten haben und nur zart vom Holz „geküsst“ sein.



## Brunnenkresse-Frittata mit Paprikavinaigrette

### Zutaten für 4 Personen

- ¼ rote Paprikaschote, • 1 Schalotte, • 4 EL Weißweinessig
- 2 EL Orangensaft, • Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL mittelscharfer Senf • 6 EL Olivenöl
- 1 Bund Brunnenkresse (ca. 300 g), • 6 Eier
- 3 EL Schlagsahne, frisch geriebene Muskatnuss

### Zubereitung

**1** Für die Vinaigrette das Paprikaviertel von Kernen und dicken Rippen befreien und mit einem Sparschäler dünn schälen. Paprika in ½ cm kleine Würfelchen schneiden. Die Schalotte schälen und möglichst klein würfeln.

**2** Den Essig mit Orangensaft, Salz, Pfeffer und Senf kräftig verrühren, 4 EL Öl unterschlagen. Paprika- und Schalottenwürfel zugeben und untermischen.

**3** Für die Frittata die Brunnenkressestiele im unteren Drittel abschneiden. Blätter und zarte Stiele waschen, putzen und trockentupfen.

**4** Die Eier mit Sahne verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Brunnenkresse untermischen. Das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne (20-22 cm Ø) erhitzen und die Eier-Brunnenkresse-Masse zugeben. Die Pfanne rütteln, damit sich alles gut verteilt. Bei kleiner Hitze zunächst die Unterseite der Frittata zugedeckt in etwa 10 Minuten goldgelb backen. Währenddessen die Pfanne ab und zu rütteln. Dann die Frittata mit Hilfe eines Topfdeckels wenden. In 3-4 Minuten offen fertig backen.

**5** Brunnenkresse-Frittata kurz abkühlen lassen, in Tortenstücke schneiden. Mit der Paprika-Vinaigrette anrichten und noch warm servieren.

**Tip:** In Quadrate oder Rauten geschnitten und kalt serviert, eignet sich die Frittata sehr gut als Snack oder für ein Buffet.

**Unsere Weinempfehlung:** Man nehme einen herben, jungen Riesling mit etwas Fruchtsüße und knackiger Säure, die sich gut verbindet mit der Säure im Gericht.





## Kräuterpfannkuchen mit Spargelgemüse

### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Pfannkuchen:

- 50 g Mehl • 2 Eier • 125 ml Milch
- 1 EL flüssige Butter • 1 EL frisch gehackte Kräuter (z.B. Bärlauch, Schnittlauch, Petersilie)
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle • 1 EL Butter zum Backen • 8 Schnittlauchhalme zum Binden

#### Für das Spargelgemüse:

- 500 g weißer Spargel • 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Sonnenblumenöl • 1 TL Zucker
- 3-4 EL Gemüsebrühe • Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Außerdem:

- Kräuterblättchen zum Garnieren

### Zubereitung

**1** Für die Pfannkuchen das Mehl mit Eiern und Milch glatt rühren. Die flüssige Butter und die Kräuter unter den Teig mischen, salzen und pfeffern. Den Teig zugedeckt quellen lassen.

**2** Für das Gemüse den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden entfernen. Spargelköpfe 3 cm lang schräg abschneiden. Spargelstangen schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Spargel und Frühlingszwiebeln darin unter Wenden 7-10 Minuten braten, bis der Spargel bissfest ist. Mit Zucker bestreuen und noch kurz glasieren. Gemüsebrühe zufügen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Warm halten.

**3** In einer kleinen beschichteten Pfanne in etwas heißer Butter nacheinander 4 dünne goldgelbe Pfannkuchen backen. Jeweils etwas Spargelgemüse auf die Pfannkuchen geben und diese jeweils mit 1-2 Schnittlauchhalmen zu Säckchen zusammenbinden.

**4** Die gefüllten Kräuterpfannkuchen mit dem übrigen Spargelgemüse auf Tellern anrichten. Mit Kräuterblättchen garniert servieren.

**Tipp:** Dazu Bündnerfleisch oder Rohschinken servieren.

**Unsere Weinempfehlung:** Trollinger trocken, ausgebaut im klassischen Holzfass. Wenn der Schinken relativ salzig schmecken sollte, empfiehlt sich alternativ ein kräftiger, trockener Weißwein (Justinus K.).

## Lachsforelle in Kräutersahne

### Zutaten für 4 Personen

- 4 Lachsforellenfilets (je 150-170 g)
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Schalotten
- 1 Hand voll Frühlingskräuter (z.B. Kerbel, Sauerampfer, Dill, Bärlauch)
- 2 EL Butter • 200 ml trockener Weißwein
- 200 g Schlagsahne
- 250 ml Fischfond (aus dem Glas)
- 50 ml Weißweinessig • 2 Lorbeerblätter

### Zubereitung

**1** Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Schalotten schälen, sehr fein würfeln. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, einige zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken bzw. in feine Streifen schneiden.

**2** Die Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit dem Wein ablöschen und offen bei starker Hitze 5-7 Minuten einkochen lassen. Sahne untermischen, alles sämig einkochen lassen.

**3** Inzwischen den Fischfond mit dem Essig und den Lorbeerblättern in einem breiten Topf erhitzen. Die Fischfilets einlegen und darin bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 5 Minuten gar ziehen lassen.

**4** Gehackte Kräuter in die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets aus dem Sud heben. Mit der Kräutersahne auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den übrigen Kräutern garniert servieren.

**Unsere Weinempfehlung:** Ideal passt ein trockener, gehaltvoller Weißburgunder, der möglichst schon etwas reif sein sollte (Jahrgang 2007).



## Mariniertes Rinderfilet mit Kräuterkruste



### Zutaten für 4 Personen

- 8 Rinderfiletmedaillons (je 70-80 g, 3 cm dick)
- 1 Bio-Zitrone • 4 EL Olivenöl • Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle • 30 g geschälte Mandeln,
- 60 g weiche Butter • 1 Eigelb
- 2 EL gehackte gemischte Kräuter (z.B. Sauerampfer, Schnittlauch, Petersilie) • 1 EL frisch geriebener Parmesan

### Zubereitung

**1** Die Rinderfiletmedaillons kurz abbrausen und trocken tupfen. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Das Öl mit etwas Salz und Pfeffer verrühren, die Medaillons damit rundum einreiben. Mit den Zitronenscheiben in eine Schüssel geben. Zugedeckt mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren.

**2** Für die Kräuterkruste die Mandeln im Blitzhacker fein zerkleinern. Butter mit den Quirlen des Handrührers dicklichweiß aufschlagen. Mandeln, Eigelb, Kräuter und Käse untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zwischen Frischhaltefolie etwa ½ cm dick ausrollen und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

**3** Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen, zimmerwarm werden lassen. Aus der Kräutermasse 8 Kreise (von je 5 cm Ø) ausstechen. Medaillons in einer Pfanne von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Mit je einem Stück Kräutermasse belegen. Dann unter dem vorgeheizten Backofengrill etwa 4 Minuten gratinieren.

**Tipp:** Dazu passen knackig gedünstete Frühlingsgemüse wie Bundmöhren, Kohlrabi und grüner Spargel, ebenso Rösti oder ein Gratin.

**Unsere Weinempfehlung:** Ein kräftiger, aber nicht stark vom Holz geprägter Rotwein sollte es sein, zum Beispiel ein Spätburgunder mit feiner Frucht.

## Pochierte Lammschulter mit grüner Sauce

### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Lammschulter:

- 1 kleine Lammschulter (etwa 400 g) • Salz
- 1 Zwiebel • 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Suppengemüse • 3 Stiele Petersilie
- 1 Lorbeerblatt

#### Für die Sauce:

- 1 Bund gemischte Frühlingskräuter (vom Markt oder selbst gemischt; z.B. Sauerampfer, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch)
- 2 hart gekochte Eier • 1 TL scharfer Senf
- 250 g saure Sahne • 50 g Schlagsahne
- 2 EL Sonnenblumenöl • 1 EL Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

**1** Die Lammschulter in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze 30 Minuten sanft köcheln lassen.

**2** Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, die Zwiebel grob zerteilen. Suppengemüse waschen, putzen, eventuell schälen und grob zerschneiden. Petersilie waschen. Alles mit dem Lorbeerblatt zur Lammschulter geben und noch etwa 1 Stunde weiter köcheln lassen. Garprobe machen: Mit einer Spießgabel ins Fleisch stechen: Lässt sie sich leicht herausziehen, ist das Fleisch gar.

**3** Inzwischen für die grüne Sauce die Kräuter waschen und trocken schütteln. Grobe Stiele entfernen, einige Kräuter zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken. Eier pellen und das Eigelb herauslösen, durch ein Sieb streichen. Eigelbe mit Senf, saurer Sahne, Schlagsahne, Öl und Zitronensaft glatt rühren. Eiweiße fein hacken, mit den gehackten Kräutern unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Lammschulter vom Knochen lösen, in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Mit etwas Kochbrühe beträufeln, mit etwas Pfeffer übermahlen und mit den übrigen Kräutern sowie etwas Gemüse garnieren. Die grüne Sauce dazu servieren.

**Tipp:** Dazu schmecken Kartoffelwürfel oder Salzkartoffeln.

**Unsere Weinempfehlung:** Ein kräftiger Grauburgunder, trocken ausgebaut, der durchaus Einfluss vom Barrique-Faß haben darf.





# Weinwandern am Heuchelberg



Wer die Fluren des Heuchelberg erkunden will, atmet gute Luft, sieht viel, braucht dafür aber auch eine gute Kondition.

Sie können etwas für die Fitness tun und gleichzeitig viel über Wein und seinen Anbau erfahren – mit einer abwechslungsreichen Wanderung durch die Naturlandschaft. Vier besondere Routen gibt es am Heuchelberg.

Nach einem ungewohnt langen, strengen Winter ist die Vorfreude auf das Frühjahr mit hoffentlich vielen Sonnenstrahlen deutlich gewachsen. Man freut sich allerorten auf das frische Grün in der Natur, das bald auch in den Weinbergen zu sehen sein wird. Im April treiben die Reben aus. Im Juni kommt es zur Reblüte. In dieser Phase strömen die Weinberge sogar einen zarten Duft aus – wenn kein Unwetter oder Regen die Blüte beeinträchtigt. Danach sind bald die ersten kleinen Trauben zu sehen. Die Weingärtner haben ab Mai bereits genug zu tun, um das grüne Wachstum zu begrenzen und mit gezielter Laubarbeit die Qualität zu fördern und gleichzeitig Sonnenbrand auf den Trauben

zu verhindern. Für Weinfreunde sind die nächsten Wochen und Monate eine gute Gelegenheit, eine Weinwanderung zu machen. In Württemberg gibt es zahlreiche gut ausgeschilderte Routen dafür. Zum Beispiel am Heuchelberg westlich von Heilbronn, der sich bald mit seinen Terrassen als traumhaft schöne Naturlandschaft präsentiert und den Blick für Details wie Schmetterlinge am Wegesrand freigibt ...

Die Heuchelberg Weingärtner in Schwaigern haben im vergangenen Jahr erstmals einen Prospekt „Weinwandern am Heuchelberg“ aufgelegt. Vier Rundtouren decken das gesamte Gebiet mit 620 Hektar ab. Sie haben unterschiedliche Längen und Schwierigkeitsgrade. Etwas Kondition und Fitness ist bei Streckenlängen von bis zu 16 Kilometer Voraussetzung. Aber mit einem Marathonlauf durch die Rebfluren, wie er im Mai in Heilbronn und Umgebung stattfindet, sind diese Wanderungen nicht vergleichbar.

Die Touren nutzen verschiedene bereits ausgearbeitete Wanderwege und kombinieren sie zu einem Gang durch die Welt des Weines. Am Wegesrand warten alle angebauten Sorten vom Nationalgetränk der Schwaben, dem Trollinger, bis zum jugendlichen, herzhaften Müller-Thurgau. Die verschiedenen Sorten, denen man begegnet, sind im Prospekt beschrieben.

Tour eins schlängelt sich über 13 Kilometer vom Parkplatz der Weingärtnergenossenschaft über die Heuchelberger Warte zum Naturdenkmal Drei Eichen. Dreieinhalb Stunden Gehzeit sind

dafür veranschlagt. Der Schwierigkeitsgrad wird als „mittel“ eingestuft. Eine Lehrzeile unterwegs vermittelt auf informative Art Weinwissen. Eine zweite Tour startet am Weinhaus Nordheim, geht dann über 16 Kilometer ebenfalls hoch auf die Heuchelberger Warte, vorbei an der Lehrzeile und durch den Wald zurück. Unterwegs lohnt sich ein Blick ins Neckartal und auf den Altwürttemberger Landgraben. Zu den Sehenswürdigkeiten an der Strecke gehört auch der Blumensommerpark Nordheim. Vier Stunden Zeit muss man mindestens einplanen, der Schwierigkeitsgrad ist ebenfalls „mittel“.

Die dritte Route über zehn Kilometer beginnt am Bahnhof im Schwaigerner Teilort Stetten (hier hält auch die Stadtbahn) und geht weiter über Niederhofen auf den Heuchelberg. Unterwegs kommen die Wanderer an der ehemaligen Burg Rotenbrunnen vorbei. Nach drei Stunden ist man – mittlerer Schwierigkeitsgrad – am Ziel. Die vierte Tour ist die leichteste und auch für Mountainbiker geeignet. Per Pedes wird man etwa zweieinhalb Stunden für die 9,5 Kilometer benötigen. Los geht es auf dem Parkplatz Hardtwald zwischen Eppingen und Kleingartach. Der Weg führt durch den Hardtwald vorbei an der ehemaligen Leinburg und an einer Waldhütte.

Ein Fläschchen Wein im Marschgepäck ist nicht verboten. Oder man gönnt sich hinterher bei den Heuchelberg Weingärtnern eine kleine Weinprobe. Ab Mai ist – neben den üblichen Öffnungszeiten an Werktagen – auch jeden Sonntag eine Verkostung im Weinhaus in Nordheim möglich, einer Niederlassung der Genossenschaft. Von 10 bis 14 Uhr können Besucher bis zu hundert Weine probieren. Wer die Wanderung bereits hinter sich hat, darf sich sagen: Das habe ich mir verdient!



Der trutzige Turm der Heuchelberger Warte, eine einstige Grenzmarkierung, wacht seit Jahrhunderten über die Reben. Und am Ende der Tour warten Trollinger und Riesling auf die Wanderer ...

**Kontakt:**  
Heuchelberg Weingärtner  
Neipperger Straße 25  
74193 Schwaigern  
Tel. 071 38-970 20  
www.heuchelberg.de



# Die neuen Roten We-71-816-102 = Acolon

Geheimnisvolle Kürzel wie We-70-77-4F oder We-71-816-102 waren bis vor zehn Jahren ihre Namen. Dann wurden sie offiziell „getauft“, sprich klassifiziert und für die normale Weinproduktion zugelassen.

Seitdem heißen sie Acolon, Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Cabernet Mitos und Cabernet Dorio. In der Weinsberger Rebenzüchtung wurden sie aus klassischen Sorten gekreuzt und hielten Einzug vor allem in den württembergischen Weinbau. Wir haben sie gründlich getestet und stellen die besten vor.



Klar doch, Trollinger, Lemberger, Schwarzriesling und Spätburgunder sind unverzichtbare Rotweinsorten für Württemberg. Doch die Weinsberger Lehr- und Versuchsanstalt begann vor rund 40 Jahren gezielt, auf neue Sorten hinzuwirken, die anders als etliche der schon älteren Neuzüchtungen nicht auf Menge und Ertragsicherheit abzielten, sondern vor allem die qualitativ wertvollen Eigenschaften zweier Rebsorten vereinen sollten und auch robuster und widerstandsfähiger waren. Die heutigen Namen deuten an, dass damals eine Sorte als Kreu-

zungspartner eine wichtige Rolle spielte, die in Deutschland noch verboten war. Winzer, die sich mit ihr erstmals in den achtziger Jahren und dann noch Anfang der neunziger Jahren befassten, bekamen ernsthafte Probleme mit den Behörden und mussten einige Male gut angewachsene Anlagen wieder aushacken. Doch in der Rebenzüchtung gelten andere Gesetze, hier war es durchaus zulässig, Cabernet Sauvignon mit anderen Sorten zu vermählen und deren „Kinder“ weiter zu beobachten, bis sie reif genug waren, auf eigenen Füßen zu stehen.

Feststellbar ist, dass sie alle eine gute Veranlagung mitbringen, aber es nicht einfach ist, sie zu vermarkten. Eine Ausnahme stellt die Sorte Acolon vor, die mit ihrem spannend klingenden Namen eine Art Alleinstellung einnimmt. Dagegen tun sich Dorio, Dorsa, Cubin und Mitos jeweils in Verbindung mit Cabernet schwerer mit der Profilierung. Sie haben deshalb vor allem Bedeutung als Bestandteil von Cuvées, wo sie unter anderem wichtige Farbgeber sein können, weil in den Beerenhäuten viel Farbstoff sitzt.

Alle Anstellungen, die wir im Test hatten, waren trockene Qualitätsweine (die Ausweisung von Prädikaten ist bei Rotwein in den letzten Jahren in Deutschland unüblich geworden). Teilweise können die Weine bei den Betrieben auch via Internet geordert werden. Erstaunlich ist in einigen Fällen das hervorragende Preis-Wert-Verhältnis.

In einer langen Reihe standen die Flaschen verdeckt auf dem Tisch. Nachverkosten und vergleichen war den Profis erlaubt.





**ACOLON**

Diese tiefdunkel ausfallende Sorte, gekreuzt aus Lemberger und Dornfelder und 2002 zugelassen, hat sich einen festen Platz im deutschen Rotweinsortiment erobert. Das wird auch durch mittlerweile knapp 500 Hektar Anbaufläche in Deutschland deutlich. Annähernd die Hälfte der Fläche entfällt auf Württemberg



Jung-Önologin Carolin Reber von der Weingärtner-Zentralgenossenschaft ging gründlich und hochkonzentriert zur Sache.

**2008 Terra S**

**Felsengartenkellerei Besigheim**

Ein Hauch Bitterschokolade im Aroma; weiche Gerbstoffe, rund, geschmeidig, gute Länge. Ausbau-Kombination: kleines und großes Holzfass, Stahl.  
4,59 €  
Bezug: 071 43-81 600, [www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

**2007**

**Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld**

Beerige Note im Duft; herzhaft, noch sehr jugendliche Anmutung, gute Dichte, schöner Trinkfluss. Wurde im Edelstahl ausgebaut.  
4,70 €  
Bezug: 071 34-91 19 760, [www.wg-lehrensteinsfeld.de](http://www.wg-lehrensteinsfeld.de)

**2008**

**Remstallkellerei, Weinstadt-Beutelsbach**

Beerig im Duft; saftig, viel Herz, weich in den Gerbstoffen und der Säure, bereits gut zugänglicher Wein für den unkomplizierten Genuss. Wurde im großen Holzfass ausgebaut. 4,64 €  
Bezug: 071 51-69 08 10, [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

**2007**

**Edition Mann im Fass**

**Weingärtner Brackenheim**  
Sauerkirsche in der Nase; saftig, zarter Schmelz, ausdauernd im Abgang.  
7,97 €  
Bezug: 017 35-985 50, [www.wg-brackenheim.de](http://www.wg-brackenheim.de)

**2007**

**Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern**

Ausgeprägter Duft nach Sauerkirsche; saftig, viel Herz, kräftig, angenehme Gerbstoffbetonung. Lag 14 Monate in neuen Barriques, nahm das Holz positiv auf.  
10,12 €  
Bezug: 071 38-970 20, [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

**2007**

**Rother vom Stromberg**

**Strombergkellerei Bönningheim**  
Duft nach Waldbeeren, ein Hauch Zedernholz; eleganter, geschmeidiger Wein mit weichen Gerbstoffen.  
4,90 €  
Bezug: 071 43-887 70, [www.strombergkellerei.de](http://www.strombergkellerei.de)

**2006**

**Weingärtner Ilsfeld**

Viel versprechende beerige Frucht im Duft; saftiger, dichter Wein mit weichen, reifen Gerbstoffen. Gekonnt in Barriques ausgebaut.  
11,90 €  
Bezug: 070 62-611 89, [www.wg-ilsfeld.de](http://www.wg-ilsfeld.de)

Jeder Verkoster machte sich Notizen und bewertete die Qualität der farbkräftigen Gewächse. Bald wurde mit roten Fingern geschrieben...Jeweils nach einigen Weinen wurden die Meinungen ausgetauscht.

**CABERNET DORSA**

Kreuzung aus Dornfelder und Cabernet Sauvignon (die gleiche Kombination wie bei Cabernet Dorio), die im selbstständigen Ausbau gute Veranlagung erkennen lässt. Wird bundesweit auf etwa 230 Hektar angebaut, auf Württemberg entfallen ca. 30 Hektar.



Werner Seibold von den Fellbacher Weingärtnern: Waldbeerenduft und Sauerkirsche im Cabernet Dorsa.

**2007**

**Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern**

18 Monate in Barriques und ein hoher Anteil Maischegärung formten einen feinen Wein. Duft nach Waldbeeren, weich, rund, geschmeidig.  
14,88 €  
Tel. 071 38-970 20, [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

**CABERNET MITOS**

Eine Kreuzung aus Lemberger und Cabernet Sauvignon, die bundesweit auf immerhin 320 Hektar angebaut wird. Die Württemberger lieben sie, wie lediglich 30 Hektar ausweisen, noch nicht so heiß und innig – obwohl es qualitativ sehr gute Ansätze gibt, aber mit etwas exotischer Note.

**2007**

**JupiterWeinkeller, Hausen**

Fast schwarz, intensive beerige Aromen, stoffig und saftig, reife Gerbstoffe. Reifte im neuen, kleinen Holzfass.  
11,99 €  
Tel. 071 35-97 42 10, [www.jupiterweinkeller.de](http://www.jupiterweinkeller.de)

**2006**

**Weingärtner Ilsfeld**

Der im Holzfass gereifte Wein präsentiert sich noch jugendlich straff und sehr gradlinig. Er duftet angenehm nach Sauerkirschen, Beeren und etwas Feige.  
9,52 €  
Tel. 070 62-611 89, [www.wg-ilsfeld.de](http://www.wg-ilsfeld.de)

**2006**

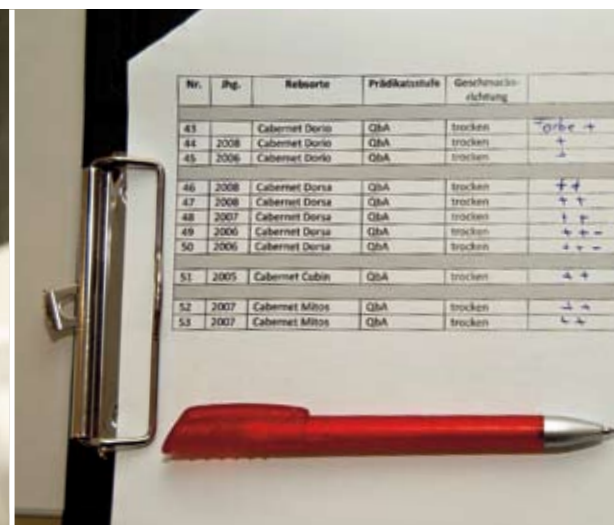
**Weingärtner Ilsfeld**

Das Barrique-Gegenstück zum anderen Dorsa, intensiver, noch etwas feiner und erneut tiefdunkel, fast schwarz, mit delikatem Beerenduft, geschmeidiger Fülle und viel Eleganz, lang im Abgang.  
14,28 €  
Tel. 070 62-611 89, [www.wg-ilsfeld.de](http://www.wg-ilsfeld.de)

**2007**

**Weingärtnergenossenschaft Heuholz, Pfedelbach-Heuholz**

Beerig, Duft nach Pflaumen und Feige, mit exotischen Elementen, die im ersten Moment an Shiraz denken lassen; füllig und würzig, gute Länge; voll auf der Maische vergoren, im neuen kleinen Eichenfass ausgebaut.  
16,98 €  
Tel. 079 49-94 00 33, [www.heuholz.de](http://www.heuholz.de)





**CABERNET DORIO**

Eine spät reifende Kreuzung aus Dornfelder und Cabernet Sauvignon, die im Geschmack mehr Cabernet-ähnlich sein soll. Bisher wenig angebaut (rund 30 Hektar). Fällt nach den Erfahrungen württembergischer Kellermeister oft nicht so farbintensiv aus wie es in der Fachliteratur steht. Wir hatten drei Weine im Test, keiner genügte unseren hohen Ansprüchen für eine Empfehlung.

**CABERNET CUBIN**

Kreuzung aus Lemberger mit Cabernet Sauvignon, wird auf rund 70 Hektar in Deutschland angebaut. Soll tanninbetont und dicht ausfallen. Nur ein Wein im Test, der sich aber nicht überzeugend genug präsentierte.

**CUVÉES**

Die Zusammensetzungen waren unterschiedlich. Häufig wurde eine geschickte Hand der Kellermeister erkannt. Diese Runde machte viel Spaß.

**2007  
Edition Grande Calor****Weingärtnergenossenschaft  
Lehrensteinsfeld**

Ein Wein, der nicht einhellig im Beifall bedacht wurde, weil er merkliche Restsüße hatte. Beerig im Duft, rund, fruchtig und recht ansprechende Kombination aus Cabernet Dorsa mit Pinotin (Schweizer Züchtung von 1991 mit Spätburgunder und einem namenlosen „Resistent-Partner“).

4,65 €

Tel. 071 34-911 97 60,

www.wg-lehrensteinsfeld.de

**2007 Travertin \*\*****Weingärtner Bad Cannstatt**

Beerige Note im Aroma; rund, füllig, saftig, würzig, mit etwas jugendlichen, merklichen Gerbstoffen. Cabernet Dorsa (25 %) paart sich hier mit Lemberger, Spätburgunder und Dornfelder. Die Weine wurden in kleinen Holzfässern angebaut und dann vermählt.

7,50 €

07 11-54 22 66,

www.badcannstatt-weine.de

Kellermeister beim Test (von oben nach unten): Andreas Eisele aus Löwenstein, Dieter Bihlmayer aus Eberstadt und Gustav Grün aus Heuholz.

**2007 Caverna****Weingärtner Willsbach**

Drei der neuen Sorten (Acolon, Cabernet Dorsa und Mito) bilden nach 12 Monaten Barrique-Ausbau eine eindrucksvolle Einheit. Schwarze Reflexe, Duft nach Waldbeeren und Leder; dicht, üppig und feurig, langer Abgang.

14 €

Tel. 071 34-982 80,

www.weingaertner-willsbach.de

**2007 Hommage****Jupiter-Weinkeller, Hausen**

Duft nach Kräutern und Mandeln; kräftig, breitschultrig, noch etwas jugendlich raue Gerbstoffe. Setzt sich zu je einem Drittel aus Cabernet Cubin, Mito und Lemberger zusammen, wurde im Barrique angebaut.

25,23 €

071 35-97 42 10,

www.jupiterweinkeller.de

**2007 Villa Bodibura****Bottwartalkellerei,  
Großbottwar**

Beerige Aromen; saftig, zarter Schmelz, ansehnlicher Stoff. Cabernet Mito ist mit knapp 40 % Anteil dominant und wird begleitet von Dornfelder, Cabernet Cubin sowie Lemberger.

14,20 €

Tel. 071 48-960 00,

www.bottwartal-kellerei.de

**2007 A+O****Heuchelberg Weingärtner,  
Schwaigern**

Waldbeeren im Bouquet; weiche Gerbstoffe, ausgewogene Fülle, anhaltendes Feuer. Setzt sich aus Acolon, Cabernet Mito, Lemberger und Regent zusammen.

13,45 €

Tel. 071 38-970 20,

www.heuchelberg.de

**2007 Concilium \*\*\*****Weinmanufaktur  
Untertürkheim**

Kirsche, Rauch und Leder in der Nase; füllig, straff, reife Gerbstoffe, viel Feuer. Cabernet Cubin, Merlot und Spätburgunder sind die harmonisierenden Partner. Wurde in neuen und gebrauchten Barriques angebaut.

14,70 €

Tel. 07 11-336 38 10,

www.weinmanufaktur.de

**2007 Travertin \*\*\*****Weingärtner Bad Cannstatt**

Vorzeige-Cuvée der Cannstatter „Genossen“ aus Lemberger, Spätburgunder, Cabernet Cubin und Cabernet Sauvignon. Klarer Beerenduft; saftig, würzig, etwas jugendlich raue Gerbstoffe, kann noch liegen.

18,70 €

Tel. 0711-54 22 66

www.cannstatt-weine.de

**2007  
Mönch Berthold \*\*\*****Weinmanufaktur  
Untertürkheim**

Nobel-Cuvée der Untertürkheimer Kooperative mit Waldbeeren, etwas Leder und Röstaromen in der Nase; weiche Fülle, geschmeidig, delikate Frucht. Besteht aus Lemberger, Merlot und Cabernet Cubin.

21,50 €

Tel. 07 11-33 6 38 10,

www.weinmanufaktur.de



Württembergischer-Redakteur Rudolf Knoll steckt die Nase tief und lang ins Glas, um die Aromen exakt beschreiben zu können.

**2006 Cuvée Cabernet****Heuchelberg Weingärtner,  
Schwaigern**

85 % Cabernet Dorsa paaren sich mit Cabernet Mito. Der Wein lag 18 Monate in neuen Barriques. Duftet nach Sauerkirsche, angenehm saftig, rund, herzhaft, noch etwas grüne Elemente vom Holz.

17,85 €

Tel. 071 38-970 20,

www.heuchelberg.de

**SIE HABEN DIE WEINE GETESTET**

Carolin Reber, Assistentin Önologie in der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG), Möglingen

Dieter Bihlmayer, Kellermeister Weingärtnergenossenschaft Eberstadt

Andreas Eisele, Kellermeister Winzergenossenschaft Löwenstein

Gustav Grün, Kellermeister Weingärtnergenossenschaft Heuholz, Pfedelbach-Heuholz

Werner Seibold, Kellermeister Fellbacher Weingärtner

Rudolf Knoll, Weinautor und Redakteur des Magazins „Württemberg“

## Das Rotwein-Rätsel

Diesmal gibt es bei unserem Rätselspiel zwei Weine zu gewinnen, die bei der Verkostung ausgezeichnet abschnitten. Die Weingärtner Ilsfeld haben 20 Pakete mit jeweils zwei Flaschen Acolon (Barrique) und Cabernet Dorsa (Holzfass) spendiert. Wenn Sie zu den glücklichen Gewinnern gehören möchten, müssen Sie natürlich eine Frage beantworten:

Wie darf die Sorte Schwarzriesling in Deutschland noch bezeichnet werden:

- a) Wagnerrebe
- b) Pinot Meunier
- c) Blauer Riesling

Die Lösung schicken Sie bitte bis spätestens 20. April (Buchstabe genügt) an: Rudolf.knoll@t-online.de (Adresse nicht vergessen) oder an Redaktion Württemberg, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf.



# Premium-Portugieser

„Ich wollte zeigen, was in dieser Rebsorte für ein Potenzial steckt.“ Bernhard Idler, ein Mann mit vielen Jahren Erfahrung als Kellermeister, der schon beim Herzog von Württemberg in Ludwigsburg für den Ausbau der Weine verantwortlich zeichnete, bekennt unumwunden: Dies sei das erste Mal gewesen, dass er sich so intensiv mit

Mit dem Namen schmücken sich bis dato nur wenige Weingüter. Denn der Ruf ist nicht der allerbeste. Die alte, traditionsreiche Sorte, auf verschlungenen Wegen aus dem österreichischen Raum in die deutschen Weinbaugebiete gekommen, hat allenfalls in der Pfalz und in Rheinhessen eine gewisse Bedeutung erlangt. Freilich meist eher als

früh, dass daraus etwas Spannendes werden könnte, weil im Weinberg eine massive Ertragsreduzierung betrieben wurde.

Er sollte Recht behalten. Der Wein, ein 2008er Portugieser trocken, im Eichenfass gereift, ist rund und harmonisch, geradlinig und kräftig. Er macht nach dem ersten Glas Lust auf das zweite. Hervorstechend sind sein etwas herber Charakter und eine angenehme, animierende Säure. Überrascht waren am Ende nicht nur die beiden erwachsenen Söhne von Horvath, die unter dem Namen Portugieser etwas anderes abgebucht hatten. Horvath selbst mag ihn gerne zu Sauer- oder Rostbraten, aber auch zu Wild. Der Vorzug dieses äußerst schonend ausgebauten Portugiesers (Maischegärung, geringstmögliche mechanische Bearbeitung, Reifung in zweit- und drittbelegten Barriques) liegt allerdings darin, dass er wunderbar auch solo genossen werden kann, wie Bernhard Idler aus Erfahrung betont.

Dass dieser außergewöhnliche Wein bei der letzten Verleihung des Deutschen Rotweinpreises nicht nur zum grandiosen Gesamterfolg der Württemberger beitrug, sondern auch noch den zweiten Platz in der Kategorie „Unterschätzte Sorten“ holte, machte Bernhard Idler erst richtig munter. „Der 2009er wird noch einen Tick besser“, verspricht er. Zuerst aber wird anlässlich des 60. Geburtstages der Genossenschaft ein Jubiläumswein vom ansonsten bereits ausverkauften 2008er abgefüllt. Zum Wohl!

Andreas Braun

Kontakt via [www.wg-sternenfels.de](http://www.wg-sternenfels.de)



Die Portugieser-Macher aus Sternenfels (v.l.): Geschäftsführer Geza Horvath, Weingärtner und Aufsichtsratsmitglied Georg Exner sowie der Vorstandsvorsitzende Klaus Jüngling.

einem Portugieser beschäftigt habe, noch dazu mit ihm als Premiumprodukt, der es zu einem Preisträgerwein brachte. Ganz viel Neugier und Herzblut waren dabei, als sich der erfahrene Betriebsleiter Önologie der WZG in Möglingen auf diese wahrhaft verkannte Rebsorte stürzte, angefeuert vom WZG-Vorstand Edmund Diesler.

Portugieser in Württemberg? Die Geschichte ist rasch erzählt. Keine zweihundert Hektar Fläche, manches verschwindet obendrein in Cuvées.

einfacher, wenn nicht sogar einfacher Wein.

Im vorliegenden Fall war schon die Ausgangslage eine andere. In Sternenfels und Oberderdingen, wo die württembergischen Weinberge direkt an den badischen Kraichgau grenzen, stehen einige alte Rebanlagen. Ihnen galt und gilt die besondere Liebe von insgesamt vier Genossenschaftsmitgliedern. Dem Geschäftsführer der knapp zwölf Hektar kleinen Kooperative Sternenfels, Geza Horvath, schwante

## Sortenkunde: Traminer

Diese Rebsorte ist allein vom Aroma her praktisch unverkennbar. Wer die Nase ins Glas steckt, erkennt den gleichen Duft, in der Nase, den Rosenblätter verströmen können. Praktisch denkende Männer verschenken deshalb ihrer Angebeteten eine Flasche Traminer anstatt eines Rosenstraußes – vermutlich in der Hoffnung, davon etwas zu profitieren ... Die Sorte heißt eigentlich Roter Traminer und wird auch Gewürztraminer genannt; die Badener nennen sie gelegentlich noch Clevner, was in Württemberg ein Synonym für den Frühburgunder ist. Dass es zwischen dem Roten Traminer und dem Gewürztraminer zarte Unterschiede gibt, wird immer wieder mal behauptet, aber nicht schlüssig belegt. Wenn überhaupt, dann ist der „Rote“ vielleicht einen Tick zurückhaltender im Aroma, aber das kann auch andere Gründe haben (Kleinklima, Boden, Ausbautart).

Klar ist, dass es sich bei der Sorte um eine uralte Kulturrebe handelt, die vielleicht aus Griechenland stammt, dann über das Römische Reich ihren Weg in nördlichere Gefilde fortsetzte und hier Halt im Südtiroler Weinort Tramin machte, der möglicherweise Namensgeber war. Der Traminer gilt laut der Erbforschung, die seit den neunziger Jahren betrieben wird, als Urvater oder -mutter diverser namhafter Sorten wie Sauvignon blanc, die Burgunderfamilie und Grüner Veltliner. Auch der nahezu ausgestorbene Heunisch, ein Massenträger früherer Zeiten, stammt von ihm ab.

In Deutschland ist die Rebe seit dem 16. Jahrhundert heimisch. In der Pfalz gibt es sogar noch einen Weingarten mit Stöcken, die in den Jahren nach dem Dreißigjährigen Krieg (1618–1648) gepflanzt wurden und zumindest in jedem zweiten Jahr noch Trauben tragen. Beliebt war die Sorte früher vor allem im Mischsatz mit dem Riesling; sie trug zu einem spannenden Aroma bei und milderte zugleich durch ihre weiche, geschmeidige Art die Säure des Riesling.

Dass die Sorte nie eine große Karriere machte, ist nicht zuletzt auf ihren geringen Ertrag zurückzuführen. Mehr als 50 Hektoliter pro Hektar sind eher die Ausnahme. Außerdem

hat sie hohe Ansprüche an die Lage und braucht viel Wärme, um das nötige hohe Mostgewicht zu erreichen. Erst bei später Lese entfaltet der Traminer seine Top-Qualität. In Deutschland sind rund 830 Hektar mit Traminer bestockt, in Württemberg sind es zwar nur 54 Hektar, aber die Sorte gilt als begehrte Rarität.

Sie liefert erstklassige Prädikatsweine und behält auch im hochgradigen Bereich als Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein einen eigenständigen Charakter. Trockene Versionen können ebenfalls hervorragend geraten. Oft unterschätzt wird aufgrund der milden Säure die Haltbarkeit. Doch ein Traminer kann hier angenehm überraschen. Außerdem ist er ein ausgezeichneter Begleiter zu guten, gehaltvollen Speisen (Wildpasteten, Ragouts) und in der edelsüßen Ausführung zu Blauschimmelkäse.



Foto: Faber & Partner

Der Traminer (oder Gewürztraminer) ist im Aroma sehr ausdrucksstark.



# Neu auf dem Buchmarkt

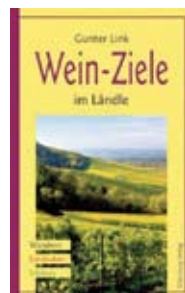
## 22 gute Weinziele

Viele Kilometer musste Dr. Gunter Link aufmerksam wandern und unterwegs Notizen über landschaftliche Schönheiten Württembergs und sonstige Besonderheiten machen. Der Abteilungsleiter beim SWR, der schon einige Bücher und Filme zum Thema „Wein“ gemacht hat, entschied sich am Ende für 22 reizvolle Touren, die im handlichen Buch „Weinziele im Ländle“ zusammengefasst sind.

Auf 160 Seiten macht er Routenvorschläge, gibt deren genaue Länge und den Zeitaufwand sowie den Höhenunterschied an, gibt Tipps für den Weineinkauf und die Einkehr und informiert außerdem über öffentliche Verkehrsmittel. Hinzu kommen geschichtliche Würze und eine Reihe Anekdoten.

93 Farbfotos und farbige Karten sind eine gute Ergänzung.

**Weinziele im Ländle, von Gunter Link, Silberburg-Verlag Tübingen, 14,90 Euro**



### GIFT IM TROLLINGER



Ein Stuttgarter Industrieller wird tot in seiner Villa aufgefunden; ein Glas Trollinger, „angereichert“ mit E 605, zeigte seine Wirkung. Als seine attraktive Frau und der Gärtner aus der Nachbarschaft gemeinsam verschwinden, ist für den Hauptkommissar und seinen Mitarbeiter die Sache klar: Der Mörder war wieder einmal der Gärtner. Eine Kollegin zweifelt diese Lösung an, klärt nach manchen Irrwegen praktisch im Alleingang den Fall und bringt nebenbei noch einen Heiratsschwindler hinter Gitter.

Der Krimi ist gut geschrieben, hat einige heitere Elemente, wirkt aber in einigen Passagen auch etwas stark konstruiert und hat gewisse Längen. Trotzdem ist er lesenswert. Der Trollinger hat nur einen kurzen (aber bemerkenswerten) Auftritt; Wein spielt ansonsten keine Rolle.

**Tod im Trollinger, ein Stuttgart-Krimi von Sigrid Ränge, Silberburg-Verlag, Tübingen, 224 Seiten, 9,90 Euro**

# Weinfeste Spaß darf sein

Die Wengerter haben den Rebschnitt hinter sich und damit die Weichen schon entscheidend für die Qualität des Jahrgangs 2010 gestellt. Denn maximal zwei Ruten blieben am Stock. Das bedeutet weniger Menge, aber bessere Weine. Die Wein-Saison für Konsumenten begann Anfang März mit den ersten Veranstaltungen und Festivitäten, darunter die Baden-Württemberg Classics in der Kraftzentrale des Landschaftsparks in Duisburg am 6./7.März – ein ungewöhnlicher Standort, der aber schon fast Traditionscharakter hat.

Viele weitere interessante, spannende und abwechslungsreiche Termine folgen in den nächsten Monaten, vor allem zunächst der „Weinfrühling“ am 14. März, bei dem eine Reihe von Weingärtnergenossenschaften ihre Keller öffnen und erste Kostproben des hervorragenden 2009ers offerieren.

Festliche Veranstaltungen stehen ebenso auf dem Programm wie regionale Weinmessen. Man kann die Weinberge bei Wanderungen entdecken, sich



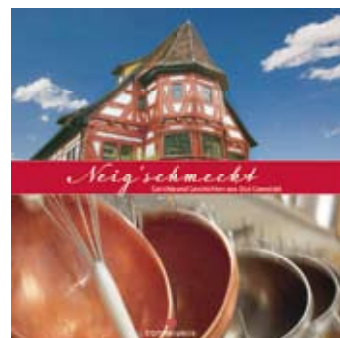
Die Veranstalter der Festivitäten verwöhnen ihre Besucher.

ergänzend zum Wein kulinarisch verwöhnen lassen (die Willsbacher Weingärtner wollen am 19. Juni sogar von innen einheizen mit dem Thema „Grill und Chill“) und dabei noch musikalisch unterhalten werden.

Viel Spaß!



## So schmeckt Bad Cannstatt



Bad Cannstatt, der größte und älteste Stuttgarter Stadtteil, ist neuerdings bekannt für seine aufstrebende Weingärtnergenossenschaft, die auf nationaler Ebene gerade erst durch zwei erste Plätze beim Deutschen Rotweinpreis für Furore sorgte. Doch es gibt auch das kulinarische Ergänzungsprogramm, nämlich eine leistungsfähige Gastronomie.

Zwölf solcher Betriebe hat ein Redaktionsteam zu einem originellen Buch vereint. Entstanden ist nicht einfach nur ein Kochbuch, sondern ein Band, in dem zudem viele Geschichten erzählt werden und alte Fotos an die Zeit erinnern, in der Bad Cannstatt noch nicht mit Stuttgart vereinigt war und es hier viel, viel mehr gastliche Stätten gab. Aber die, die blieben, tischen klassische Gerichte wie Maultaschen, Kutteln, Rostbraten, Gaisburger Marsch ebenso auf wie raffinierte Spezialitäten und süße Naschereien. Einkaufstipps sind eine gute Ergänzung. **Neig'schmeckt – Gerichte und Geschichten aus Bad Cannstatt, 132 Seiten mit 140 Fotos, Verlag Trommelwiese, Bad Cannstatt, 19,80 Euro**



Das Musikfest Nr. 1 in Baden-Württemberg

Leistungsschau der Musikvereine mit Wettbewerben

Rahmenprogramm vom Feinsten mit Spitzenorchestern

Festumzug und Open-Air-Konzerte in der Innenstadt

Das Landesmusikfest Baden-Württemberg bietet vom 14. bis 16. Mai 2010 allen Besuchern die ganze Vielfalt der heutigen Bläsermusik. Mit einem der umfangreichsten Programme an Wettbewerben und Wertungsspielen und einer exquisiten Auswahl an Konzerten von der symphonischen Blasmusik bis zur böhmisch-mährischen Stilrichtung ist diese Veranstaltung zurecht das Musikfest Nr. 1 in unserem Land. „Blasmusik in Bestform“ wird präsentiert in einem einzigartigen Querschnitt von einer Vielzahl von Vereinsorchestern, von unseren Landes(jugend)blasorchestern bis hin zur Big Band der Bundeswehr. Metzingen und das Ermstal werden zur Musik-Metropole 2010. Ein Besuch des Landesmusikfestes wird zu einem unverkennbaren Erlebnis für jeden Musikinteressierten.

Information und Kartenvorverkauf

Web: [www.landesmusikfest2010.de](http://www.landesmusikfest2010.de)  
E-Mail: [info@landesmusikfest2010.de](mailto:info@landesmusikfest2010.de)

Stadtverwaltung Metzingen  
72455 Metzingen - Tel.: 07123 / 925-367

Blasmusikverband Baden-Württemberg e.V.  
70372 Stuttgart - Tel.: 0711 / 520 892-30



1

März

12. **Hessigheim:** Kulinarische Weinprobe der Felsengartenkellerei Besigheim im Hotel Otterbach, 071 43-81 60 17  
**Kernen-Stetten:** StadtVerführung mit dem Stück „Der Pfeffer von Stetten“ – eine Stadtführung der besonderen Art. Weitere Termine im ersten Halbjahr auf Anfrage: 071 81-964 96 02
- 13./14. **Löwenstein:** 14. Löwensteiner Kelterbesen der Winzergenossenschaft, 071 30-46 12 00
14. **Untergruppenbach-Unterheinriet:** Weinfrühling und Tag der offenen Keller bei der Weingärtnergenossenschaft Unterheinriet, 071 30-63 77  
**Vaihingen/Enz-Rosswag:** Weinfrühling und Tag der offenen Keller bei der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 070 42-29 50  
**Bönnigheim:** Weinfrühling der Strombergkellerei Bönnigheim, 071 43-887 70  
**Obersulm-Willsbach:** Weinfrühling der Weingärtner Willsbach, 071 34-982 80  
**Hessigheim:** Weinfrühling der Felsengartenkellerei Besigheim, 071 43-81 60 17  
**Obersulm-Eschenau:** Weinfrühling der Weingärtnergenossenschaft Eschenau, 071 30-80 96  
**Brackenheim:** Weinfrühling der Weingärtner Brackenheim und des Weinkabinetts, 071 35-985 50  
**Eberstadt:** Privatkundentag der Weingärtnergenossenschaft Eberstadt, 071 34-989 60
- 21.–23. Düsseldorf: Internationale Fachmesse ProWein mit einer großen Präsentation der Württembergischen Genossenschafts-Weingärtner in Halle 4.**  
**Infos: Tel. 071 41-244 60**
26. **Stuttgart-Rohracker:** Frühjahrsweinprobe der Weingärtnergenossenschaft Rohracker, 07 11-675 93 23
- 26./27. **Stuttgart-Uhlbach:** Festliche Weinprobe des Collegium Württemberg/Weingärtner Rotenberg und Uhlbach, 07 11-32 77 75 80
- 27./28. **Maulbronn:** Regionale Weinmesse der Weinbaubetriebe im westlichen Stromberg mit den Weingärtnergenossenschaften Knittingen, Freudenstein-Hohenklingen, Diefenbach, Sternenfels und Oberderdingen, 070 43-86 48  
**Niedernhall:** Jahrgangspräsentation der Kochertalkellerei, 079 40-922 60
28. **Fellbach:** Festival der Weingenüsse der Fellbacher Weingärtner, 07 11-578 80 30

April

11. **Weinsberg-Grantschen:** Weinfrühling der Grantschen Weine, 071 34-980 20  
**Sternenfels-Diefenbach:** Mandelblüte und Wengerthäusla der Wengerter vom König, 070 43-92 05 75  
**Brackenheim:** Frühjahrsbrunch mit schwäbisch-mediterraner Küche, zubereitet von der Alten Mühle Reutlingen, mit Weinen der Brackeneimer Weingärtner, 071 35-985 50
- 17./18. **Leipzig: Baden-Württemberg Classics erstmals in der sächsischen Metropole jeweils von 11 bis 18 Uhr im Kohlrabi-Zirkus in Leipzig. Infos: Werbegemeinschaft, Möglingen, Tel. 071 41-244 60**  
**Lauffen:** Lauffener Weintage der Lauffener Weingärtner, 071 33-18 50  
**Esslingen:** 3. Esslinger Weinforum, organisiert vom Stadtmarketing, 07 11-948 96 20

## Lauf-Jubiläum in Heilbronn

Zum 10. Mal findet in Heilbronn und den Weinbergen drum herum der Trollinger-Marathon statt. Die Strecke führt von Heilbronn über Flein, Talheim, Lauffen, Brackenheim, Nordheim und zurück durch eine reizvolle Landschaft mit viel Rebbestand. 2009 beteiligten sich 7368 Läufer. In diesem Jahr wird zur Jagd auf die Siegerzeiten vom Vorjahr geblasen. Bester Läufer war Marco Diehl, der nach 2 Stunden, 33 Minuten und 8 Sekunden die Ziellinie erreichte. Beste Frau war Beate Roth mit 3.13:23 Stunden für die 42,195-km-Strecke.

Wer nicht ganz so ausdauernd ist, kann sich auch mit einem Halb-Marathon begnügen oder die halbe oder die ganze Strecke im Nordic Walking zurücklegen. Unterwegs wird „gedopt“: Der Wettbewerb heißt nicht umsonst Trollinger-Marathon. Alle Details unter [www.trollinger-marathon.de](http://www.trollinger-marathon.de)



Marathonlauf am 16. Mai: Vom Start weg sind es nur mehr 42,195 Kilometer ...

## Jubiläum in Sternenfels

Die 2800-Einwohner-Ortschaft Sternenfels (mit Diefenbach) liegt im Naturpark Stromberg-Heuchelberg und hat Maulbronn mit seinem berühmten Zisterzienserkloster als unmittelbaren Nachbarn. Der Ort, in dem einst die Steinhauerei und der Abbau von Sand der wichtigste Wirtschaftszweig war, hat eine innovative Bürgermeisterin (Sigrid Hornauer), die viel für das Gemeinschaftsgefühl geleistet hat. Demnächst rückt hier der Wein – der durch einige Besenwirtschaften ohnehin viel Bedeutung hat – besonders in den Mittelpunkt: Vom 3. bis 6. Juni steht das Kelterfest unter dem Motto „60 Jahre Weingärtnergenossenschaft“.

1950 wurde die Kooperative gegründet, „aus kleinen Anfängen heraus“, wie es so schön heißt. Klein ist sie geblieben. Mit einer Ertragsfläche von lediglich 11,55 Hektar (davon 2,5 ha weiße Sorten) und 30 aktiven Mitgliedern gehört die WG zu den Mini-Genossenschaften im Ländle. Hauptsorte ist Trollinger (knapp 4 ha) vor Portugieser und Riesling. Ausgebaut werden die Weine in der großen Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen, die aber – siehe die separate Geschichte über den Erfolgs-Portugieser beim Deutschen Rotweinpreis – sehr auf individuelle Stilistik achtet.

2

18. **Stuttgart-Untertürkheim:** Lukullische Weinprobe der Weinmanufaktur, 07 11-336 38 10
24. **Bönnigheim:** Kelterfestival der Strombergkellerei, 071 43-887 700
- 24.–26. **Nordheim:** Weintage und Kelterfest des Weinhauses Nordheim und der Heuchelberg Weingärtner, 0175-417 68 78
25. **Bönnigheim:** Rother Tag und Tag der offenen Tür der Strombergkellerei, 071 43-887 70  
**Weikersheim-Laudenbach:** Weinerlebnis-Wanderung mit Probe und Vesper vom Weinbau-Arbeitskreis Mittleres Tauber- und Vorbachtal, 079 34-15 05
30. **Bönnigheim:** Große Weinprobe der Strombergkellerei, 071 43-887 70  
**Stuttgart-Rohracker:** Maibaum-Aufstellung durch die Weingärtnergenossenschaft Rohracker und örtliche Partner, 01 71-27 00 176  
**Brackenheim:** Kelterparty und Weinfrühling der Weingärtner Brackenheim, 071 35-985 50

Mai

1. **Bönnigheim:** Tag der offenen Tür in der Strombergkellerei, 071 43-887 70  
**Brackenheim:** Kelterparty und Weinfrühling der Weingärtner Brackenheim, 071 35-985 50
- 1./2. **Sachsenheim-Ochsenbach:** Frühjahrsweinprobe des Weinbauvereins Ochsenbach-Spielberg-Häfnerhaslach, 070 46-69 04  
**Hessigheim:** Weinfest und Probiertage der Felsengartenkellerei Besigheim, 071 43-81 60 17
- 7.–9. **Stuttgart-Bad Cannstatt:** Kelterfest der Weingärtner, 07 11-54 22 66
8. **Mundelsheim:** Käsbergfest der Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim, 071 43-815 50
- 8./9. **Sachsenheim-Ochsenbach:** Lembergerlauf und Weinlaube in der Dorfstraße, organisiert vom Turnverein, 070 46-88 04 75  
**Ludwigsburg-Eglosheim:** 36. Eglosheimer Kelterfest, 071 41-329 42  
**Heuholz:** Weinfest rund um den Dachsteiger, organisiert von der Weingärtnergenossenschaft und der Gemeinde, 079 49-94 00 33
- 8.–10. **Eberstadt:** Eberstädter Weinfest der Weingärtnergenossenschaft, 071 34-989 60
9. **Cleebronn:** Spargelfestival der Weingärtner Cleebronn-Güglingen, 071 35-980 30  
**Weinstadt-Schnait:** Weinproben an der Kelter durch den Verein Schnaiter Weintreff, 071 51-667 60  
**Stuttgart-Rohracker und Stuttgart-Hedelfingen:** Weinwandertag mit weiteren Terminen an Sonn- und Feiertagen, organisiert von den Weingärtnergenossenschaften aus beiden Stuttgarter Stadtteilen, 01 71-27 00 176
- 12./13. **Öhringen-Michelbach:** Weinland-Wandertag der Weinkellerei Hohenlohe, 079 41-27 90  
**Heuholz:** Weinfest rund um den Dachsteiger, organisiert von der Weingärtnergenossenschaft und der Gemeinde, 079 49-94 00 33
13. **Schwaigern-Stetten:** 38. Stettener Kelterfest, organisiert vom Gesangsverein Edelweiß, 071 38-675 71  
**Sachsenheim-Ochsenbach:** Backhausfest der Landfrauen und Weinprobe, organisiert vom Landfrauenverein und dem Weinbauverein, 070 46-88 01 95  
**Lehrensteinsfeld:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft





Viel Zuspruch bekamen erneut die Baden-Württemberg Classics Anfang März in der Duisburger „Kraftzentrale“.

3

- Stuttgart-Obertürkheim:** Weinwandertag rund um den Ailenberg – Genießen und Schlemmen mit der Weinmanufaktur Untertürkheim, 07 11-336 38 10
- Ingelfingen:** Burgruinenfest in der Ruine Lichteneck mit der Kochertalkellerei, 079 40-922 60
- 13.–16. **Vaihingen/Enz-Rosswag:** Rosswager Weinfest der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 070 42-29 52
15. **Fellbach:** Nacht der Keller bei den Fellbacher Weingärtnern, 07 11-578 80 30
- 15./16. **Ingelfingen:** Kochertaler Weinprobiertage in der Kochertalkellerei, 079 40-922 60
- Neckarwestheim:** Weinwandertag und Weinfest bei der Weingärtnergenossenschaft Neckarwestheim, 071 33-153 13
16. **Fellbach:** Remstotal – Erlebnisweinmarkt, Tag der offenen Keller bei den Fellbacher Weingärtnern, 07 11-578 80 30
- Weinstadt-Schnait:** Spargel und Wein rund um die Schnaiter Kelter, organisiert vom Verein Schnaiter Weintreff und dem Schützenverein, 071 51-667 60
- Esslingen:** 27. Esslinger Weinwandertag der Weingärtner, 07 11-918 96 20
- Knittlingen, Freudenstein, Sternenfels, Diefenbach, Oberderdingen:** Weintour Westlicher Stromberg mit den örtlichen Weingärtnergenossenschaften, 070 43-86 48
- Heilbronn und Umgebung:**  
**Trollinger-Marathon, veranstaltet von Heilbronn-Marketing, Infos unter 071 31-56 37 41, [www.trollinger-marathon.de](http://www.trollinger-marathon.de)**
- 22./23. **Weinstadt-Beutelsbach:** Pfingst-Bauernmarkt in der Remstalkellerei, 071 51-69 08 23
23. **Weinstadt-Strümpfelbach:** Wein, Kunst und Musik mit dem örtlichen Musikverein, 071 51-61 08 24
- 23./24. **Korb:** Weinfest in der neuen Kelter, organisiert von den Weinbauvereinen Korb und Steinreinach, 071 51-336 17
- 28.–31. **Heilbronn:** Sommerfest der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 071 31-157 90
- Bad Mergentheim-Markelsheim:** 52. Markelsheimer Weinfest des Weinbauvereins, 079 31-29 59
- 29./30. **Brackenheim-Dürrenzimmern:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft, 071 35-951 50

## Wengerter-Golf mit dem Rebenstamm

Es waren, das gibt man in der Familie Sick in Brackenheim ohne Umschweife zu, „mehrere Gläser Wein“, bei denen die Idee eines ganz besonderen Golfplatzes am Zeisigweg geboren wurde. Beim „Wengerter-Golf“ ist einiges anders als auf einer richtigen, großen Golfanlage und auch anders als beim Mini-Golf. Gespielt wird zwar über 18 Stationen, aber urig-rustikal mit Rebenstamm und Tennisball.

Der erste Abschlag muss in ein Pflanzloch rein. Dann warten Hindernisse wie die Reblaus, die Butten, Fässer und die Flasche. Außerdem dient eine überdimensionale Rebschere als Ziel. Auf spielerische Art lernt man nebenbei etwas über das Werden des Weines.

Mitmachen kann jeder, auch die Jugend ist bereits eingeladen, wird aber als Zielwasser noch nicht mit Wein versorgt. Ansonsten offerieren die Sicks als Wengerter und Mitglied der örtlichen Genos-



Darauf muss man erst mal kommen: Golf mit dem Rebstock. Vielleicht wird das eines Tages olympische Disziplin ...

senschaft sowie Betreiber eines Cafés gern eine Weinprobe, eine rustikale Vesper und Kaffee plus Kuchen. Ungefähr zwei Stunden Zeit sollte man für eine Runde mitbringen. Der Schwierigkeitsgrad ist hoch, wie die 108 Schläge andeuten, zu denen ein Gästebuch-Schreiber sich bekannte. Ein anderer vermerkte: „Zum Verzweifeln. Sollte aber trotzdem olympische Disziplin werden.“

Die Golf-Saison startet Anfang Mai und währt bis Ende Oktober. Während der Sommerferien kann täglich gespielt werden, ansonsten Samstag und Sonntag von 11 bis 18 Uhr und nach Vereinbarung (für Gruppen).

Weitere Auskünfte unter Telefon 071 35-96 07 20, [www.wengerter-golf.de](http://www.wengerter-golf.de)

## Fellbacher Festival

Nach den großen Erfolgen der letzten Jahre findet auch die diesjährige Präsentation der Fellbacher Weingärtner im besonderen Ambiente der „Alten Kelter“ statt. Am 28. März ist von 11 bis 20 Uhr Lust und Genuss angesagt. Beim großen Festival (Eintritt 11 Euro inklusive Probiertglas) servieren die Deutsche Weinprinzessin Christl Schäfer und die Fellbacher Weinmacher etwa 70 Weine, darunter einen Staufer-Wein, der sich gut mit dem ebenfalls gereichten Staufer-Kuchen vertragen soll. Zum sonstigen Programm gehören eine süße Verführung durch Meister-Chocolatier Joachim Habiger. Eine Bäckerei schneidet das passende Brot im Wein auf. Außerdem stehen etliche Leckereien wie Senf, Weingelee, Nudeln und Traubenkern-Produkte sowie der Fellbacher Verjus zum Verkosten bereit. Spannend ist sicher eine vertikale Probe, bei der verschiedene Jahrgänge eines Weines probiert werden können. Diverse Seminare geben zudem Einblicke in die weite Welt des Weines.

## Abschied nach 37 Jahren

Beim Privatkundentag der Weingärtnergenossenschaft Eberstadt am 14. März wird ein Mann in den Ruhestand verabschiedet, der 37 Jahre für die 1923 gegründete Genossenschaft verantwortlich tätig war. In die Ära von Geschäftsführer Hermann Rank, einem immer gemütlich wirkenden, aber sehr engagierten Mannes, fielen etliche Ehrungen und Prämierungserfolge, die den Ruf der Genossenschaft mit ihren 190 Hektar Ertragsreblfläche steigerten und die 450 Mitglieder zu Höchstleistungen motivierten. Nachfolger von Rank wird der bisherige Teamchef Verkauf, Marcus Kolbus.

4

**Sachsenheim-Ochsenbach:** Dorfplatzfest des Männergesangsvereins, 070 46-22 54

**Niedernhall:** Hoffest im Hohenloher Weinkontor mit der Kochertalkellerei, 079 40-922 60

30. **Großbottwar:** Weinprobe am Herzberg mit der Bottwartal-Kellerei, 071 48-96 00 35

Juni

3. **Bretzfeld-Unterheimbach:** Dorffest der Weinkellerei Hohenlohe, 079 46-576
- 4.–6. **Sternenfels:** Kelterfest zum 60-jährigen Genossenschafts-Jubiläum der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels, 070 45-35 10.
5. **Stuttgart-Hedelfingen:** Mundart-Abend zur Eröffnung der Spätzlewoche durch die Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen, 07 11-42 14 36
- 5./6. **Bretzfeld-Adolzfurt:** Holz- und Krämermarkt, dazu Weine der Weinkellerei Hohenlohe, 079 46-438
6. **Sachsenheim-Ochsenbach:** Frühsommer-Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft, 070 46-69 04
- Lauffen:** Steillagenfest der Lauffener Weingärtner, 071 33-18 50
- Vaihingen/Enz-Ensing:** Tag des offenen Weinbergs mit der Weingärtnergenossenschaft Ensing, 070 42-259 74
- 6.–12. **Weinstadt-Beutelsbach:** Fresco Night in der Remstalkellerei, 071 51-69 08 23
- 11.–13. **Bretzfeld-Schwabbach:** Schwabbacher Weinfest mit der Weinkellerei Hohenlohe, 079 46-65 63
- Kirchheim am Neckar:** Kirchheimer Kelterfest, organisiert von der Gemeinde, 071 43-895 50
- Ingelfingen:** Ingelfinger Weindort der Kochertalkellerei, 079 40-922 60
- 12./13. **Großbottwar-Winzenhausen:** Straßenfest Winzenhausen, 071 48-43 76
- Stuttgart-Uhlbach:** Weinbergwanderung am Götzenberg mit Probe, organisiert vom Weinförderverein Uhlbach, 07 11-32 77 75 80
- 12.–14. **Schwaigern:** Kelterfest und Weinfest der Heuchelberg Weingärtner, 071 38-970 20
13. **Vaihingen/Enz-Horrheim:** Weinblütenfest des Weinbauvereins Horrheim, 070 42-333 09
- Weinstadt-Beutelsbach:** Kulinarische Kelter in der Remstalkellerei, 071 51-69 08 23
19. **Obersulm-Willsbach:** Grill & Chill der Weingärtner Willsbach, 071 34-982 80
- 19.–21. **Zwischen Mönchsbergsee (Dürrenzimmern) und Neipperg:** Natur und Wein – Genießen und Wandern in den Weinbergen, organisiert vom Weinkabinett Brackenheim, 071 35-985 50
- Ilfsfeld-Auenstein:** Musikfest des Musikvereins, 070 62-611 25
20. **Neuffen:** Weinwandertag in den Weinbergen mit der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck, 070 25-27 26
- Knittlingen-Freudenstein:** Backhaushocketse der Weingärtnergenossenschaft Freudenstein-Hohenklingen, 070 43-86 48
- Metzingen:** 12. Weinlehrpfad im Metzinger Weinberg mit dem Weingärtner-Liederkranz, 071 23-67 22
25. **Brackenheim:** Trollinger 2.0 Wein- und Cocktail-Party der Weingärtner Brackenheim, 071 35-985 50



# Der beste deutsche Jungküfer Talent in der Wiege

Die nächste Etappe steht für Daniel Blank schon fest: Der 20-Jährige will noch einmal die Schulbank drücken. „Wenn alles so klappt, mache ich den Weinbautechniker an der Weinbauschule Weinsberg.“ Obgleich sich seine Lehrjahre im Keller der Lauffener Weingärtner jetzt schon sehen lassen können: Der junge Mann hat seine Lehrabschluss-

Der frisch gekürte Weinfachmann bleibt gelassen und weiß einen wichtigen Grund für den Erfolg: „Ich habe schon ziemlich auf die Prüfung hin gelernt.“ Mehr jedoch zählte wohl aber seine Leidenschaft für das Weinmachen. Schließlich sei neben dem gründlichen Lernen in der Ausbildung auch viel Spaß am Experimentie-

die Schulbank drückte, eine Vorliebe für Riesling, Trollinger und Lemberger hatte und später ihre Trauben an die innovative örtliche Kooperative ablieferte. Einen genossenschaftlichen Weinbaubetrieb für seine Ausbildung wählte sich Daniel Blank ganz bewusst: „Das große Spektrum im Keller bietet einfach alles.“ Und er wurde überall eingesetzt – von der Traubenannahme über die Analyse, Prüfung des Gärverlaufs bis zur Sensorik.

„Die Ausbildung in unserem Betrieb ist für uns ein großes Thema“, sagt Ulrich Maile. Der Vorstand der Lauffener Weingärtner ist „natürlich stolz“ auf die Auszeichnung des Weinküfergesellen. Ebenso Kellermeister Michael Böhm, der Daniel Blank im Herbst 2006 unter seine Fittiche nahm. „Nach dem Warmwerden ist er richtig durchgestartet“, erzählt der Lauffener Kellermeister. „Er hat sich immer Gedanken gemacht und eigene Ideen entwickelt.“ Dabei hatte er bereits das Ziel, bundesbester Weinküfergeselle zu werden, im Visier: Nach dem Techniker locken ihn ferne Weinanbauländer wie Neuseeland oder Australien, dann vielleicht auch noch ein Studium. Das wiederum würde dem hoffnungsvollen Nachwuchs-Kellermeister viele Türen öffnen. Vielleicht gibt es in einigen Jahren ein Interview mit einem Chef-Önologen in einer großen Weingärtnergenossenschaft ...?

ubö



Foto: Armin Fieber



„Das große Spektrum im Lauffener Keller“ war für Daniel Blank eine wichtige, nützliche Basis.

prüfung zum Weinküfer nicht nur als bester Azubi in Baden-Württemberg abgeschlossen, er ist auch Bundesbester in diesem Ausbildungsberuf. Im Dezember letzten Jahres wurde er von Bundespräsident Horst Köhler in Berlin dafür geehrt.

ren dabei gewesen, erläutert das Weingärtner-Talent. Dem Grant-schener im Lauffener Keller wurde sein Talent wohl schon in die Wiege gelegt: Carola Geiger, Deutsche Weinkönigin (1983/84) ist die Mutter, die selbst einst in Weinsberg

## Fünf Württemberger für Berlin

Gleich vier württembergische Weine schafften den Sprung auf die begehrte Liste der offiziellen Berlinale-Weine. Während der 60. Internationalen Filmfestspiele vom 11. bis 21. Februar wurden sie auf zahlreichen Galas und Empfängen ausgedient. Eine unabhängige Jury mit Berliner Sommeliers und der Deutschen Weinprinzessin Christl Schäfer aus Fellbach wählte aus rund 65 Anstellungen folgende Gewächse aus: 2008 Riesling trocken „Edition P“, Fellbacher Weingärtner; 2008 Riesling halbtrocken „Divinus“, Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim; 2007 Lemberger „Josua“, Lauffener Weingärtner, 2008 Trollinger „Gala“, Weinkellerei Hohenlohe sowie als Sekt 2008 Riesling brut Cannstatter Zuckerle von den Weingärtnern Bad Cannstatt.

Festivaldirektor Dieter Kosslick, ein gebürtiger Pforzheimer, war sehr angetan von der Auswahl: „Diese Weine können mit internationalen Spitzenweinen konkurrieren. Unsere Gäste sind

immer wieder überrascht, wenn wir ihnen sagen, dass es sich nicht um einen sündhaft teuren Wein aus Frankreich handelt.“



Deutschlands Weinprinzessin Christl Schäfer und Berlinale-Chef Dieter Kosslick: Württembergischer Charme und Pforzheimer Schalk auf den Filmfestspielen.

## Mehrfach Eiswein in 2009

Lange Zeit sah es nicht danach aus, als ob sich Wengerter-Geduld und der Mut zum Risiko lohnen würden. Doch wenige Tage vor Weihnachten wurde es eisig kalt in den Weinbergen. Wer noch gesunde Trauben hängen hatte, durfte sich auf eine Eisweinernte bei ziemlich frostigen Temperaturen freuen.

Eine ganz besondere Eiswein-Meldung kommt aus Fellbach. Die dortigen Weingärtner konnten am 17. Dezember bei 11 Grad minus 200 Liter Riesling mit einem Mostgewicht von 175 Grad Öchsle ernten. Es war der zweite Riesling-Eiswein in diesem Jahr, denn am 9. Januar wurden die letzten Trauben des Jahrgangs 2008 mit einem Mostgewicht von damals 207 Grad Öchsle eingebracht.

Knapp darunter lag das 2009er Ergebnis der Heuchelberg Weingärtner in Schwaigern, die am 18. Dezember um 6.30 Uhr morgens 300 Liter Eiswein mit 202 Grad in die Kelter bekamen. Für die Wengerter gab es hinterher Tresterbrand, Kaffee und Glühwein zum Aufwärmen. Besonders stattlich war das Ergebnis des Collegium Wirtemberg in Stuttgart. Am 19. Dezember wurden morgens um 6 Uhr bei 13 Grad minus Riesling- und Kerner-Trauben eingebracht. Die Öchsle-Waage zeigte nach der Kelterung stolze 228 Grad an.

### WÜRTTEMBERG ERFOLGREICH IM BUND

Sehr erfolgreich war das Weinland Württemberg bei der DLG-Bundesweinprämierung mit einigen Goldenen Preisen Extra und zahlreichen Goldmedaillen. Bei der Gesamtzahl der Preise waren die Felsengartenkellerei Besigheim (sie bekam einen Bundesehrenpreis), die Lauffener Weingärtner und die Remstalkellerei ganz vorn dabei. Sie bekamen – wie auch die Winzergenossenschaft Löwenstein – einen Gold-Extra-Preis. Die Fellbacher Weingärtner konnten sich über eine Auszeichnung für ihren 2008 Gewürztraminer Spätlese „S“ freuen.



# Klein, aber oho

Auch ein Superlativ: Die kleinste Einzellage Württembergs umfasst lediglich 1,6 Hektar. Zu finden ist die Gemarkung Esslinger Burg in enger Nachbarschaft zur Altstadt von Esslingen am Neckar.



Aus dieser gepflegten Mini-Einzellage von Esslingen kommen spannende Weine.

Zuerst klärt Albrecht Sohn lächelnd über einen kleinen „Geschichtsschwindel“ auf. Er weist auf die trutzige Mauer, die von einem großen und einem kleineren Turm flankiert wird. „Das war nie eine richtige Burg, sondern früher Teil der Esslinger Stadtbefestigung.“ Trotzdem heißt die Lage zu Füßen des alten Bauwerks „Esslinger Burg“. Und die hat einiges an Besonderheiten zu bieten. Da wäre zunächst einmal die Anordnung der Reben. Die obere Hälfte, die recht steil wirkt („Ist aber nicht schlimm zu bewirtschaften“, meint Wein-

gärtner Sohn), besteht aus breiten Rebzeilen, in die hinein man auch mit Gerätschaften fahren kann. Dann kommt ein Weg, der zum großen

„Das war nie eine richtige Burg, sondern früher Teil der Esslinger Stadtbefestigung.“

Turm führt und die Burg-Lage teilt. Die Fläche darunter ist, wie vielfach in den Fluren am Neckar, terrassiert. „In der Enge der Terrassen

che eine Art Superlativ: Mit ihren lediglich 1,6 Hektar handelt es sich um die kleinste Einzellage von ganz Württemberg. Drittens ist die Rebanlage eine Sehenswürdigkeit der Nachbarstadt von Stuttgart – oder ein Wahrzeichen wie anderswo die Türme von Kirchen.

Ein Relikt aus der Vergangenheit ist diese Lage zudem. „777 wurde erstmals Weinbau in Esslingen urkundlich erwähnt“, klärt Sohn auf. „Wann hier

„In der Enge der Terrassen ist es dann schon schwieriger mit der Arbeit.“

die ersten Reben gepflanzt wurden, ist unbekannt. Wir wissen nur, dass Esslingen noch im 18. Jahrhundert eine bedeutende Weinstadt mit 670 Hektar Fläche war.“ Viele der Reben wurden von der Industrie, die sich von Stuttgart bis Esslingen ausdehnt, verdrängt. Manche Fluren wurden wegen der im 19. Jahrhundert auftretenden Krankheiten und Schädlinge, vor allem die Reblaus, aufgegeben. Nur die Südhänge mit ihren sandigen Böden in Neckarnähe blieben dem Weinbau erhalten. Das sind heute knapp 90 Hektar. Über 80 Prozent werden von den Mitgliedern der Weingärtner Esslingen betreut. Der Ertrag wird überwiegend unter der Großlagenbezeichnung Esslinger Schenkenberg vermarktet.

Die Burg bleibt indes Esslinger Burg. Man sieht die steile Fläche immer wieder, wenn man durch die malerischen Gassen der Altstadt spaziert, manchmal sogar im Spiegelbild eines Schaufensters. Man kann sie vom Eingang eines Gewölbekellers aus sehen, den die Weingärtner für genussvolle Stunden eingerichtet haben. Und umgekehrt hat man von ganz oben auf dem Mauer-Weg eine prächtige Aussicht auf das pittoreske Bild der Stadt mit viel gut erhaltenem Fachwerk. ▶▶

ist es dann schon schwieriger mit der Arbeit“, erläutert der Vorstandsvorsitzende der Weingärtner Esslingen. Zudem muss man durch den Tourismus und die Stadtnähe beim Pflanzenschutz immer wieder Kompromisse eingehen. Aber brachliegen lassen oder gar aufgeben, das käme den vier Esslinger Mitgliedern der Genossenschaft Esslingen, die hier aktiv sind, nie in den Sinn. Erstens sind sie bei der Stadt, der 80 Prozent der Fläche gehören und die diese Areale für insgesamt 2500 Euro im Jahr verpachtet hat, in der Pflicht. Zweitens ist die Flä-



Sohn (51) genießt es seit 1975, als er hier erstmals im Burg-Areal Reben schnitt. Ihm gehören hier und anderswo vier Hektar. Davon und von einigen Hektar Gemüseanbau lebt er. Die Erlöse beim Wein sind derzeit zufriedenstellender. Die Esslinger vermarkten viel vor Ort. Beziehen kann man die Weine auch an der Kelterstation im Ortsteil Mettingen. Aus der Burg-Lage gibt es Riesling (mineralisch, gradlinig), Grauburgunder (betont herb, etwas Paprika), beerigen Spätburgunder und die saftige Cuvée „Dicker Turm“ mit viel Cabernet Sauvignon und etwas Spätburgunder. Fertig ausgebaut werden die Weine allesamt in der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen, die auch Dienstleister für eine Reihe anderer Kooperativen in Württemberg ist. Die Stilistik bestimmen die Esslinger. So berichtet Albrecht Sohn, dass man bei den Rotweinen auf mehr Maischegärung statt Erhitzung umgestellt hat, um den Weinen eine kräftige Struktur zu geben.



Die Weingärtner können sich jedes Jahr über gutes Wachstum in der Lage Esslinger Burg freuen.

Nützliche Kooperationen wie jene mit der WZG sind die Esslinger gewohnt. So sind sie froh darüber, dass die traditionsreiche Esslinger Sektkellerei Kessler nach ihrer Insolvenz vor einigen Jahren einen Neuanfang machen konnte und seitdem auch den Winzersekt der Weingärtner herstellt. Aber man paktiert nicht mit jedem. Ein weiterer traditionsreicher Esslinger Name ist Hengstenberg, unter anderem bekannt für Essig, Sauer- und Rotkraut. Das Unternehmen, Besitzer einiger verpachteter Fluren im Schenkenberg, wollte schon mal ein „Edel-Sauerkraut“ mit Esslinger Riesling machen. „Aber der Preis, den sie uns geboten haben, stimmte uns sauer“, meint der Vorstandsvorsitzende.

Kn 

**Kontakt**  
Weingärtner Esslingen  
Lerchenbergstraße 16  
73733 Esslingen-Mettingen  
Tel. 07 11-918 96 20  
[www.weingaertner-esslingen.de](http://www.weingaertner-esslingen.de)

Der Esslinger Riesling, der hier – unter anderem – wächst, erweckte schon mal ungewohnte Begehrlichkeiten ...



### HOBBY-WENGERTER UND IHR SILVANER

Ein kleiner Verein hat Großes im Sinn mit dem in Württemberg nicht sehr stark verbreiteten Silvaner. „Vitis vinifera – Weinbau zum Mitmachen“ ist ein Club, der in Form eines lockeren Seminars in Weinstadt ein ganzes Jahr Weinbau im Stadtwengert betreibt, vom Rebschnitt bis zur Ernte. 15 Absolventen des Kurses aus mehreren Jahrgängen haben sich zusammengetan, gehen aber noch einen Schritt weiter und bewirtschaften 0,2 Hektar Silvaner und 0,1 Hektar Riesling. Die Trauben werden in der Remstalkellerei in Weinstadt-Beutelsbach verarbeitet. Der Verein ist dafür extra Mitglied geworden und hat die Ansprüche für seine Trauben an den Richtlinien für die Premium-Serie „Edition\*\*\*\*“ der Genossenschaft orientiert. Besonders spannend war das Engagement beim 2008er Silvaner, bei dem die Hobby-Weingärtner mit 40 Kilo/Ar deutlich weniger ernteten, als eigentlich gewollt war. Der Wein duftet nach Kräutern und etwas Paprika, ist straff, würzig und weist eine gute Säurestruktur auf. Gefüllt wurden nur einige hundert Flaschen (Preis 8,93 Euro). Beim exzellenten Nachfolge-Jahrgang 2009 war die Erntemenge höher; hier werden im Frühjahr etwa tausend Flaschen vorrätig sein. Weitere Infos und Bestellung unter [www.remstalkellerei.de](http://www.remstalkellerei.de)

## Trollinger-Sextett zur Probe



Sechs Mal Trollinger gibt es unter dem Motto „Daheim bei Ihnen“ jetzt in einem Probierpaket plus Informationen und mit einer Probenbesprechung auf DVD, die von einem anerkannten Experten vorgenommen wurde. Der Sommelier und Weinhändler Guntram Fahrner aus Karlsruhe hat schon einige Wettbewerbe erfolgreich absolviert und ist ein Fan traditioneller schwäbischer Sorten. Das Sextett kommt aus kleinen und großen, aber durchgängig qualitätsorientierten Weingärtnergenossenschaften. Viermal ist klassischer „Trolli“ im Paket (einmal sogar aus dem kleinen Eichenfass). Ein Weißherbst und ein Blanc de Noirs ergänzen die schmackhafte Kollektion. Preis inklusive Versand 42 Euro. Bestellung über [www.wwg.de](http://www.wwg.de) oder unter Telefon 071 41-244 60.



**Radio  
Ton**

 **Jetzt einschalten!**

**Der beste Mix aus ROCK und POP**



# Zweimal ohne Alkohol



Nach „Verjus“, dem sauren Saft und Speisewürzer aus frühzeitig ernteten Trauben, kommt jetzt „Trèjus“ aus dem Keller der Fellbacher Weingärtner. Es handelt sich dabei um 90 Prozent Saft aus reifen Trauben, angereichert mit etwas Verjus und durch eine zarte Kohlensäure leicht prickelnd. Eigentlich ist Trèjus nichts anderes als ein nach Sauerkirsche duftender Traubensaft, der aber mit dem leicht sauren Anteil richtig Pfiff bekommt.

Preis ab Betrieb 4,75 Euro (0,75-l-Flasche).

Weitere Infos unter [www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)



„0,0“ wird ein verperlter Traubensaft aus Lemberger genannt, den jetzt der JupiterWeinkeller in Hausen an der Zaber herausbrachte. Der tiefdunkle Saft duftet nach Beeren und wird durch etwas Kohlensäure angenehm süffig. „Ideal für einen Sektumtrunk ohne Alkohol“, urteilt man beim Erzeuger. Die Idee zu dem Getränk hatten Geschäftsführer Daniel Schäufole und Kellermeister Martin Szopa, die beide fast zeitgleich Väter wurden und ihre Frauen in der Zeit der Schwangerschaft nicht darben lassen wollten.

Preis ab Betrieb 3,99 Euro (0,75-l). Infos und Bestellung unter [www.jupiterweinkeller.de](http://www.jupiterweinkeller.de)

## KULT-WEINE AUS STUTTGART

Die Weingärtner aus Stuttgart-Rotenberg und Uhlbach, vereinigt als Collegium Württemberg, brachten jetzt eine neue Serie heraus, der man hausintern den Titel „Kult-Wein“ gab. Darunter versteht man laut Geschäftsführer Martin Kurrle „die besonderen Schätze eines Weinjahrgangs, eigenständig, ehrlich, terroir- und jahrgangsbetont“.

Die Trauben für die Weine stammen aus alten Rebanlagen. Die Weine selbst werden längere Zeit in kleinen Eichenfässern (Barriques) ausgebaut. Sie sind deklariert als Réserve, eine Bezeichnung, die seit kurzem in Deutschland zugelassen ist (in der französischen Schreibweise) und die leider auch schon von einer Großkellerei an der Mosel für einfachen, billigen Riesling genutzt wurde.

Die Collegium-Weine stehen weit über diesem Niveau. Wir probierten 2008 Chardonnay sowie aus dem Jahrgang 2007 Spätburgunder, Lemberger und Syrah und konnten dem Quartett ein erstklassiges Niveau mit viel Sortenprofil attestieren. Preis: 17 angemessene Euro.

Mehr unter [www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)



## RIESLING MIT „F“

Manche Betriebe warten mit einem „R“ oder „S“ als zusätzliche Deklaration bei gehobenen Qualitäten auf, oder mit Sternen. Die Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld hat neben einem Riesling ein „F“ stehen. Der Buchstabe steht hier für „fasstrocken“, worunter man bei der Kooperative einen durchgegorenen Wein versteht, der beim Jahrgang 2008 gerade mal 1,2 Gramm Restzucker hat und speziell für Liebhaber „knochen-trockener“ Weine kreiert wurde. Preis 4,40 Euro, Bezug unter Telefon 071 34-911 97 69

## ROMANTISCHER WEIN

„Will's Romantisch“ nennt sich eine rote Cuvée, die von Silvia Schelle, Geschäftsführerin der Weingärtner Willsbach, kreiert wurde. Der beerige, saftige Wein aus Spätburgunder, Lemberger und Dornfelder wird im „Paket“ mit Streichhölzern, einer Kerze und verschiedenen kurzen Gedichten verkauft. Beispiel für einen der Verse: „Die Liebe ist wie eine Reise in ein unbekanntes Land. Man muss den Mut haben, alles hinter sich zu lassen, ohne zu wissen, was vor einem liegt.“ Preis: 5,50 Euro, Bezug unter Telefon 071 34-98 28 29



## TROLLINGER-VARIANTE



Der Wettbewerb um die besten Trollinger-Cocktails im vergangenen Jahr hat es deutlich gemacht: Württembergs wichtigste Sorte ist vielseitig verwendbar. So gibt es neuerdings von Heuchelberg Weingärtner eG aus Schwaigern unter dem Namen „Dolcero“ ein aromatisiertes, weinhaltiges Getränk auf Trollinger-Basis. Der Name aus dem Italienischen steht für „süß“. Aber die Süße ist eher dezent. Das Getränk duftet nach Kräutern und Minze, hat 10,5 Grad Alkohol und ist vor allem eine gute Alternative zu Wermut. „Dolcero“ wird kühl getrunken, deshalb auch die Abfüllung in eine mattierte (gefrostete) Flasche. Verkaufspreis 4,05 Euro (0,75-l-Flasche). Bezug unter [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

# Leserfragen

## Wie viel Alkohol bei Eiswein und TBA?

Sie schreiben, Eiswein muss mindestens 124 Grad Öchsle und eine Trockenbeereenauslese mindestens 150 Grad Öchsle haben. Bitte teilen Sie mir mit, welchen Restzuckergehalt und welchen Alkoholgehalt diese Weine dann haben?

**Dr. Jörg Gabler**

Der Restzuckergehalt lässt sich allenfalls theoretisch beziffern, weil er vom Grad der Vergärung abhängt. Man spricht in diesem Fall von einem potentiellen Alkoholgehalt, der sich beim Eiswein mit 124 Grad mit 17,5 % vol errechnen lässt. Bei einer Trockenbeereenauslese wären das 21,5 % vol. Theoretisch kann ein Eiswein zum trockenen Wein vergären, wenn leistungsfähige Hefen dafür eingesetzt werden. Nur hätte er dann wohl etwa 15 oder 16 Grad Alkohol, wäre weit vom klassischen Eisweintyp entfernt und würde vermutlich recht brandig schmecken.

Dass eine Trockenbeereenauslese völlig durchgärt, ist praktisch nicht möglich, da der hier vorhandene, besonders hohe Zuckergehalt, die Arbeit der Hefen einschränkt. Schon bei 150 Grad Öchsle enthält ein Liter Most etwas mehr als 390 g/l Fruchtzucker. Manche hochkonzentrierte TBAs haben schon ein Problem, überhaupt den erforderlichen Mindestalkoholgehalt von Wein (5,5 % vol) zu erreichen.

Wenn Sie auch spezielle Fragen zum Thema Wein haben, her damit. Die interessantesten Fragen (und Antworten) werden veröffentlicht.

## Drei Sterne?

Ich habe eine Frage zu den besprochenen Weinen des Heftes 3-2009: Was bedeuten die drei Sterne bei manchen Weinen?

**Josef Pöschl**

Die drei Sterne sind eine betriebsinterne Einstufung von Weinen. Ein Stern steht in der Regel für eine solide Basis- oder Einstiegsqualität. Zwei Sterne stehen für deutlich besseres Niveau, drei sind die Betriebsspitzen. In den letzten Jahren hat sich gezeigt, dass Betriebe, die solche Einschätzungen machen, ihre Weine sehr realistisch beurteilen.

## Auflösung (1959) und Gewinner

Was war ein Jahrhundert-Jahrgang? Das war die Frage in unserer letzten Ausgabe. Unsere Leser hatten bei den Vorschlägen 1959, 1970 und 1982 nicht die Qual der Wahl. 1970 war zwar ein Rekordjahr mit damals 9,9 Mio. hl auf 73 700 ha (die Qualität war angesichts dieser Menge nur durchschnittlich). Diese Erntemenge wurde 1982 noch deutlich überboten. Der Jahrgang führt immer noch die Statistik an mit 15,4 Mio. hl auf 89 000 ha und einem Schnitt von 173 hl/ha. Ein verregener Herbst, der die Trauben regelrecht aufschwemmte, machte damals die Hoffnung auf gute Qualität zunichte.

1959 dagegen stimmte alles. Auf 61 000 ha wurden 4,3 Mio. hl eingebracht (Schnitt 70,5 hl/ha). Die Qualität wurde als exzellent eingestuft. Befürchtungen, dass geringe Säurewerte die Weine vorschnell altern lassen, bestätigten sich nicht.

Über 2000 Einsendungen nannten den 1959er als Jahrhundert-Jahrgang. 20 Leserinnen und Leser konnten sich inzwischen über ihren Gewinn freuen: eine Flasche aus der Schatzkammer der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg. Hier die Gewinner:

- Gisela Albeck, Korb-Kleinheppach
- Jürgen Alosmeier, Fintel
- Christiane Bachmann, Sersheim
- Werner Binder, Kornwestheim
- Norbert Cultus, Berlin
- Dr. Hans-Diegter Evers, Koblenz
- Petra Feil, Flein
- Sabine Flak, Berlin
- Willi Harsch, Denkendorf
- Isabel Jaiser, Magstadt
- Sonja Kamptmann, Freiburg
- Brigida Kraft, Freiburg
- Elke Kromer, Stuttgart
- Susanne Kütemeier, Bückeberg
- Helmut Moosmann, Kürten
- Roland Reber, Steinenbronn
- Herta Ruckh, Dettenhausen
- Renate Schick, Weinsberg
- Karsten Schroeder, Lippstadt
- Robby Schwartz, Wiesbaden





Falschprobe

Ein neues „Gesicht“ im Magazin Württemberger! Der Wiener Illustrator und Grafiker Helmut Pokornig, der ursprünglich Kellner lernte, aber dann ab 1991 eine künstlerische Karriere begann, hat mit diversen Zeichnungen die Weinsprache aufs Korn genommen – in einem unverwechselbaren Stil. Seine Arbeiten wurden bereits bei Ausstellungen auch in Rom, Turin, Leipzig und Köln bewundert. Zwölf kleine Zeichnungen zum Thema Wein können bezogen werden (25 Euro inkl. Porto). Bestellungen an die Redaktion.



## Vorschau

Die nächste Ausgabe des Württemberger erscheint im Juni 2010. Folgende Themen sind unter anderem vorgesehen:

- Zur Lage: Der Löwensteiner Wohlfahrtsberg mit Weinen, die wohlig stimmen
- Spaziergang: Mit der Weinkönigin durch den Weinberg
- Die Hagelflieger von Stuttgart und ihr Kampf gegen heftige Gewitter
- Im Test: Fruchtbare weiße Sommerweine
- Sortenkunde: Woher kommt der Zweigelt?
- Petra geht wieder aus – diesmal in Stuttgart
- Kulinarik: Der Gaisburger Marsch und noch mehr über die Kartoffel

**Wenn Sie, liebe Leserinnen und Leser, einen spannenden Themen-Vorschlag haben, der sich gut umsetzen lässt, gibt es „flüssige Belohnung“.**

## Impressum

### Württembergischer

#### HERAUSGEBER

Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG  
Raiffeisenstraße 6  
D-71696 Möglingen  
Tel. 0 71 41-2 44 60  
Fax 0 71 41-24 46 20  
info@wwg.de, www.wwg.de

#### VERLAG & PRESSESTELLE

Intervinum AG  
Birmensdorferstr. 169  
Postfach 9119, CH-8036 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 40  
Fax +41 (0)44 268 52 05  
VINUM, Otto-Raggenbass-Strasse 1  
D-78462 Konstanz  
Tel. +49 (0)7531 1328-23,  
Fax +49 (0)7531 1328-13  
info@vinum.de, www.vinum.de  
Nicola Montemarano  
Verlagsleiter  
nicola.montemarano@vinum.ch  
Rudolf Knoll, Projektleiter, rudolf.knoll@t-online.de

#### REDAKTION

Rudolf Knoll  
Verantwortlicher Redakteur  
Zur Kalluzen 8  
D-92421 Schwandorf  
Tel. 094 31-12 28  
Fax 094 31-12 72, rudolf.knoll@t-online.de

#### Mitarbeiter dieser Ausgabe:

**Text:** Ute Böttinger (Neuenstein),  
Andreas Braun (Stuttgart), Petra Klein  
(Stuttgart), Marlisa Szwillus (München)  
**Fotos:** Andrea Garhöfer (Sternenfels),  
WG Esslingen, Faber & Partner (Düsseldorf),  
NABU (Berlin), Käserei Geifertshofen  
Jana Kay (Mainz)

#### GESTALTUNG UND PRODUKTION

**Grafik und Layout:**  
Bruno Meier, Franz Basler, Simone Kyburz

#### Produktions-/Vertriebsleitung:

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

#### DRUCK UND VERSAND

Zölliker AG, CH-9001 St. Gallen  
Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung der Herausgeberin. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.

# Der Frühling kommt.

## Die

# Byrds

## singen

## wieder

**DIE GRÖSSTEN HITS ALLER ZEITEN.**

**SWR1**  
**EINS GEHÖRT GEHÖRT.**