

Württemberg



Auf der Uni

In Stuttgart-Hohenheim wird mit 200 Sorten fleißig experimentiert

Auf der Bühne

Walter Schultheiß («Der Eugen») ist mit fast 90 noch richtig aktiv

In Grantschen

Weinort mit einer Königin und «seiner Majestät» im Glas



WIR
SIND
SÜDEN.

BADEN-
WÜRTTEMBERG



WEGE DURCH DEN WEINSÜDEN

Der sonnenverwöhnte Weinsüden lässt sich auf zahlreichen Wegen, Pfaden und Routen entdecken. Ob mit dem Rad oder zu Fuß: Der Weinsüden begeistert mit wunderschönen Steillagen, spannenden Geschichten und dem ein oder anderen guten Tropfen am Wegesrand.

„Wege durch den Weinsüden“ entdecken und jetzt kostenlos bestellen:
prospektservice@tourismus-bw.de



WIR
SIND
SÜDEN.

BADEN-
WÜRTTEMBERG

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

Goethe, Bismarck und die jungen Alten



Ein Schwerpunkt der letzten Ausgabe waren Frauen, die in unterschiedlichsten Bereichen mit Genuss zu tun haben. Diesmal ist das Alter ein Thema, aus ganz verschiedenen Blickwinkeln. Wir besuchten einen bekannten Schauspieler, der im Fernsehen als «Der Eugen» Chef eines typischen schwäbischen Weingutes war und auch im «Tatort» mit «Kommissar Bienzle» knorrige Präsenz zeigte. Er feiert in einigen Wochen seinen 90. Geburtstag, spielte erst kürzlich die Hauptrolle in einem Kinofilm und ist seit 54 Jahren glücklich verheiratet.

Ein anderer war früher ein erfolgreicher Unternehmer im Genussbereich, wurde dann in den Ruhestand gedrängt und lebt heute mitten auf dem Land, wo er 1200 Hühner betreut und mit deren Eiern gute Geschäfte macht. Er ist 81 Jahre jung und mag zum Spiegelei am liebsten Trollinger. Dann ist da noch ein vergleichsweise junger Knabe mit 75 Jahren, der sich als langjähriger deutscher Arbeitgeberpräsident vom Landkreis Göppingen aus eifrig in die Bundespolitik einmischte. Er leistete sich als bekennender Weinfan zu seinem Geburtstagsjubiläum eine neue Flaschenform mit 7,5 Litern. Einer anderen, jüngeren Altersklasse gehört eine Frau aus der Weinstadt Flein an. Sie machte für ihre Heimat und deren Produkt kräftig Reklame, bevor sie bei einer Miss-Wahl zur schönsten Frau Deutschlands gekürt wurde - mit 52 Jahren.

Was lernen wir daraus? Unterschätzt die Alten nicht, kann eine Antwort sein. Und unterstrichen wird angesichts des ungeborenen Elans dieser Senioren, dass Wein - in Maßen genossen - im Rentenalter nicht auf die Streichliste kommen muss.

Das wusste bereits Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832), der das früher biblische Alter von 83 Jahren erreichte und einmal urteilte: «Der gestrige Wein hat wieder seine wohltätigen Wirkungen gezeigt. Ich habe sehr gut geschlafen und befinde mich wohl.»

Goethe schwärmte übrigens noch im hohen Alter von einem besonderen Jahrgang, dem 1811er. Der bereitete Jahrzehnte später einem anderen Alten, Reichskanzler Otto von Bismarck (1815-1898), viel Vergnügen. Ein Arzt hatte ihm reifen Wein empfohlen; Bismarck entschied sich für den 11er, einen Riesling, von dem er mehrere Flaschen ordern konnte.

Heute sind viele Genießer anders gepolt. Sie wollen wissen, wie der aktuelle Jahrgang ausgefallen ist. Für Württemberg lässt sich zum 2013er sagen: gut, aber zu wenig. Der Austrieb erfolgte spät, ebenso die Blüte, bei der es zu Verrieselungen kam. Die Ernte konnte erst Anfang Oktober gestartet werden. Während der Lese regnete es häufig. Um gutes Traubenmaterial in die Kelter zu bekommen, musste intensiv selektioniert werden. Zugleich aber sollte es möglichst schnell gehen, damit sich die Nässe nicht zu negativ auswirken konnte. Es war ein schwieriger, hektischer Herbst, am Ende mit einem Ertrag von 950 000 Hektolitern. Das war zwar mehr als im Frostjahr 2011, aber doch deutlich weniger als 2012 (1,14 Mio. Hektoliter). Ob das zu Preissteigerungen führt, bleibt abzuwarten. Die Weingärtner in Württemberg werden sicher bemüht sein, diesen Kelch an den Weinfreunden vorübergehen zu lassen.

Weinfreundliche Grüße
Ihr Rudolf Knoll

Foto: z. V. g.

PS: Unser Weinträsel finden Sie diesmal auf Seite 43, die Auflösung vom letzten Mal auf Seite 47.

GENUSS

- 24** Petra geht aus:
Mein lieber Schwan(en)
in Neckartailfingen
- 28** **Kulinarik:**
Alles Käse – im Frühling
- 38** Weintest: Die besten
Weine für die Spargelzeit
- 49** Rosswager Genuss-Triole



GESELLIGKEIT

- 12** Weinselige Wanderlust
am Wunnenstein
- 34** Termine: Hochkonjunktur
mit Genuss und Romantik



HINTERGRÜNDE

- 6** Grantschen: Die Königin und «Seine Majestät»
- 20** Uni-Experimente in Stuttgart-Hohenheim
- 43** Rätsel: Wie viel «Müller» gab es früher?

23

PRAXIS UND NEWS

- 23** **Sortenkunde: Wiederbelebter Frühburgunder**
- 44** Ausgezeichnete Weine/Reifer Lemberger/
Raritäten-Auktion/Fellbacher in der Bundesliga/
Schwäbische Höhenluft
- 47** Des Rätsels Lösung
- 50** Vorschau, Karikatur, Impressum

MENSCHEN

- 10** «Der Eugen» Walter Schultheiß wird 90
- 15** **Ganz besondere Eier-Karrieren**
- 18** Interview: Kellermeister Steinbrenner
und 43 Jahrgänge
- 37** Miss Germany und die Königin
aus Kasachstan
- 45** Die Seite der Leser



Es gibt ihn wirklich! Elke Lehnert entdeckte im Weinberg den Osterhasen. Er war nur einige Wochen zu früh dran...



Das Wasser zum Wein!

Ensinger Gourmet

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

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

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



Ensinger

... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

1983 wurde Carola Geiger (rechts) zur Deutschen Weinkönigin gewählt und machte damit ihren Heimatort Grantschen bekannt. Was im Weinberg zu tun ist, weiß sie nach wie vor, ebenso wie Erlebnisführerin Claudia Steinbrenner.



Besuch in Grantschen

Königin und «Seine Majestät»

Zuerst machte eine Deutsche Weinkönigin das kleine Weindorf Grantschen bei Weinsberg über Württemberg hinaus bekannt. Dann wurden rote Cuvées aus diesem Ort populär - womit eine Genossenschaft in die Erfolgsspur kam...

Über hundert Leute hatten sich an einem tristen Herbsttag vor 23 Jahren im noblen Waldhotel Schloss Friedrichsruhe, damals mit seinem Hausherrn Lothar Eiermann schon eine führende kulinarische Adresse in Württemberg, versammelt, um einen neuen, besonderen Wein des Jahrgangs 1989 kennenzulernen. Er stammte nicht, wie der Präsentationsort vermuten ließ, von einem renommierten Gut von Adel. Aber die zahlreichen Gäste aus der Top-Gastronomie und von den Medien erlebten gewissermaßen die Geburtsstunde des ersten württembergischen Premiumweines aus einer Genossenschaft. «SM» wurde er genannt. «Seine Majestät» übersetzte selbstbewusst der damalige Geschäftsführer der Grantschener Kooperative, Bruno Bolsinger, die Bezeichnung, mit der man nach Medien-Einschätzung «die heilige Kuh der Sortenreinheit schlachtete». Denn es handelte sich um eine Cuvée.

1991 stellte der langjährige Kellermeister Fritz Herold, der gern neue Pfade beschritt, die nächste Kreation vor, den «Grandor», eine weitere Cuvée, die 18 Monate in Barrriques gelagert wurde. Mit solchen Weinen erlebte die 1947 gegründete Genossenschaft einen bemerkenswerten Höhenflug. Beispiel Gault Millau 1997: Hier rangierte Grantschen unter den zehn besten Betrieben Württembergs, befand sich auf Augenhöhe mit der privaten Prominenz und wurde teilweise sogar noch vor dieser eingereiht.

Grantschen war, obwohl nur ein kleiner, von Weinsberg eingemeindeter 700-Seelen-Weinort, zuvor schon nicht ganz unbekannt. Dafür gesorgt hatte eine junge Dame. Die Wengerter-Tochter und geprüfte Wirtschafterin für Weinbau Carola Geiger wurde 1983 im Alter von 21 Jahren zur Deutschen Weinkönigin gewählt. Eine Frage, die sie hinterher bei ihren Touren besonders oft beantworten musste, war: «Wo liegt eigentlich dieses Grantschen?» Die vermutlich prominenteste Bürgerin des Ortes blieb dem

Weinbau verbunden. Der einstige Betrieb der Eltern, die Vollablieferer bei der Genossenschaft waren, wurde zwar zwischendrin verpachtet, dann wieder weiterbewirtschaftet, aber die Ernte wurde in der Genossenschaftskellerei Heilbronn abgeliefert. Carola Geiger-Kaiser war zwischendrin mal Gastgeberin der Weinvilla Heilbronn, bevor dieser Gemeinschaftsbetrieb von Heilbronner Erzeugern gastronomisch umgewidmet wurde. Aktuell steht sie hinter der Verkaufstheke der Ilsfelder Genossenschaft, die im April 2010 mit der Felsengartenkellerei Besigheim zusammen ging. Natürlich darf es nach wie vor auch Wein aus Grantschen sein: «Kürzlich habe ich einen 1983er Lemberger im Keller entdeckt, der war noch großartig. Tja, ohne Wein kann ich nicht sein», lachte sie. Dazu passt, dass sie als heutige Pfedelbacherin im Hohenlohekreis als Weinerlebnisführerin tätig ist.

«Technik trifft Wein»

Den gleichen Job hat eine Frau aus Grantschen, die der Orts-genossenschaft eng verbunden ist. Claudia Steinbrenners Eltern bewirtschaften vier Hektar im Wildenberg, der großen, 150 Hektar umfassenden Einzellage. Die gelernte Bürokauffrau, die eine Ausbildung als Nebenerwerbswinzerin machte, liebt nahezu alles, was der Grantschener Keller hergibt, und wird nicht müde, ihre Leidenschaft für Wein anderen zu vermitteln. «Ich möchte vor allem deutlich machen, wie viel Arbeit in den Reben notwendig ist», erzählt sie und verweist mit Stolz darauf, dass sie jährlich etwa tausend Teilnehmer bei ihren Erlebnistouren hat. Nicht alle sind umgänglich. «Es gibt schon mal Leute, denen man mühsam erklären muss, warum ein Vollerter notwendig sein kann. Andere wissen alles besser. Da kann man entweder mit Charme kontern oder sie richtig totschwätzen und nicht zu Wort kommen lassen.» Am liebsten erkundet sie die Weinberge mit dem ▶▶



Mit neuen, spannenden Weinen und aufgefrischter Aufmachung will die Genossenschaft in Grantschen, die jetzt eng mit der Heilbronner Kooperative zusammenarbeitet, wieder für Furore sorgen.

elektronisch betriebenen Zweirad Segway. Ihr Motto: «Technik trifft Wein». Besonders gern schenkt sie hinterher den «T-Rock» aus, einen lieblichen Trollinger und ein Beispiel dafür, dass in Grantschen nicht nur «SM» (aktuell 2011) und «Grandor» (aktuell 2009) zuhause sind, sondern auch moderne Deklarationen, mit denen mehr jüngere Genießer angesprochen werden sollen.

Die Grantschener haben es nötig, neue Zielgruppen zu erreichen. Denn obwohl die Genossenschaft mit ihren 125 Hektar und 200 Mitgliedern zu den kleinen und lange Zeit besonders erfolgreichen Kooperativen gehörte, spürte sie in den letzten Jahren viel Gegenwind. Mit ihrer Größenordnung tat man sich schwer auf den umkämpften Märkten. «Und wir waren ein bisschen im Dornröschenschlaf versunken», hat Uli Schwager, in den letzten Jahren in Personalunion Kellermeister und hauptamtliches Vorstandsmitglied, erkannt.

Logische Konsequenz war, dass man sich einen größeren, leistungsfähigen Partner suchte. Der wurde schließlich in der Nachbarschaft gefunden. Die Genossenschaftskellerei in Heilbronn, die in den letzten Jahren fleißig fusionierte und bundesweit sehr gut im Vertrieb aufgestellt ist, ging kurz vor der Ernte 2013 mit Grantschen eine Kooperation ein. Längerfristige Zielsetzung ist

eine echte Fusion. «Aber auf diesem Feld waren wir zuletzt mit Flein, Lehrensteinsfeld und Unterheinriet sehr aktiv, so dass wir erst mal kürzertreten wollten», erläutert Geschäftsführer Karl Seiter. Mit seinem Heilbronner Vorstandsvorsitzenden Justin Kircher sortierte er den Betrieb um und setzte seinen vor Ort wohnenden Vertriebsmann Willi Keicher auf den Chefstuhl in Grantschen. Schwager, der bereits seit 17 Jahren im Betrieb ist, bleibt verantwortlich für den Ausbau der Weine.

Ein Teil wird jetzt an die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen abgeliefert, wo die Grantschener Genossen vorher aufgrund ihrer Einzelkämpfer-Mentalität nicht Mitglied waren. Diese Weine werden künftig über den Lebensmittelhandel vertrieben. Der Verkauf an Fachhandel und Gastronomie läuft über die Heilbronner Schiene. Auch die Verwaltung wurde nach Heilbronn verlagert. In Grantschen werden weiter die Trauben erfasst und der Wein vinifiziert. Ebenso verblieben Lager und Barverkauf in dem kleinen Ort, für den die Kooperative (die sich 1997 einen prächtig anmutenden Verwaltungsbau, im Volksmund «Weintempel» genannt, leistete) auch symbolische Bedeutung hat. «Es gibt sonst keinen Wengerter hier», weiß Schwager. «Wir halten die Fahne des Weinbaus allein hoch.»



Teamwork wird großgeschrieben zwischen den Partnern. Von links: Uli Schwager, Justin Kircher, Willi Keicher und Karl Seiter (Bild rechts oben). Charmante Frauen liefern dazu in Grantschen die Begleitmusik, auch in den Reben.

Geändert und aufgefrischt wird die Ausstattung etlicher Weine. Voll in die Offensive kann man indes mit dem Jahrgang 2013 nicht gehen. Dafür war die Erntemenge mit einem Schnitt von 80 Liter/Ar zu gering. Weiterhin einen hohen Stellenwert haben die Premiumweine. «Da war Grantschen schon immer richtig gut, das werden wir weiter pflügen», macht Justin Kircher deutlich.

Das Programm wurde zuletzt erweitert mit dem «G 2», der gewissermaßen der Zweitwein hinter dem Aushängeschild «Grandor» ist. Für die Cuvée aus 70 Prozent Lemberger mit Cabernet Cubin wurde die Erntemenge auf 50 Kilogramm/Ar begrenzt. Danach kam der Wein 22 Monate in große Holzfässer. Er schmeckt temperamentvoll und immer noch jugendlich; die Gerbstoffe sind gut gereift. Neu ist der 2011er Lemberger «Unchained» (entfesselt), an dem vielleicht auch Country-Sänger Johnny Cash, der einst ein so benanntes Album auf den Markt brachte, seine Freude gehabt hätte. Bei der Probe vor Ort präsentierte sich der Wein beerig, elegant und feinmaschig. «Unfiltriert gefüllt», verrät Uli Schwager. Vorher hatte er schon demonstriert, dass auch bei den Weißweinen trotz der in den letzten Jahren nicht einfachen Rahmenbedingungen Besonderes möglich war. Ein 2012er Chardonnay wurde im neuen Holz vergoren und ausgebaut. Das Ergebnis ist ein saftiger,

würziger Wein mit viel Trinkfluss, der den Einfluss der Barriques sehr gut verarbeitet hat. Da schnalzte auch das Trio Seiter, Kircher und Keicher aus Heilbronn anerkennend mit der Zunge...

Rudolf Knoll



Kontakt

Grantschen Weine
Wimmentaler Straße 36
74189 Weinsberg-Grantschen
 Tel. 07134 980 20
www.grantschen.de

Weinerlebnisführerin

Claudia Steinbrenner
Austraße 7
74189 Weinsberg-Grantschen
 Tel. 0178 627 77 27
www.weinerlebnis-und-mehr.de

Weitere «Scouts» für die Weinberge auch in Grantschen und Umgebung finden sich unter www.weinerlebnistour.de

«Der Eugen» Walter Schultheiß

Alte Jahrgänge für den Alten

Der erste Versuch schlug fehl. Bei einem Abend des Manufakturrates der Weinmanufaktur Untertürkheim musste Mitglied Walter Schultheiß passen. Also bei nächster Gelegenheit auf nach Wildberg, einer Stadt im Landkreis Calw, wo der Schauspieler seit etlichen Jahren gemeinsam mit seiner Frau Trude Wulle in einer ruhigen, versteckten Höhenlage lebt. Geheiratet wurde an einem 25. Mai, seinem Geburtstag, im Jahr 1950. Wer die beiden sieht, weiß sofort: Das funktioniert auch 54 Jahre später noch.

In Ehren alt geworden ist er aus vier Gründen: «Ich habe zeitig damit angefangen, alt zu werden. Ich finde, dass ein Tag mit Frühaufstehen schon verloren und Morgenstund aller Laster Anfang ist. Mein Glück war, dass ich oft mit Regisseuren zu tun hatte, die ebenfalls gern langschliefen. Ich finde, Sport ist Mord, und habe mich immer davon gedrückt. Und viertens,

mein Viertel am Abend tut mir nach wie vor gut.» Letzteres stammt meist aus dem Keller der Weinmanufaktur Untertürkheim, zu der er eine besondere Beziehung hat. Als die Fernsehserie «Der Eugen» 1986 im regionalen Vorabendprogramm der ARD anlief und dann in 86 Episoden bis 1990 in jeweils acht Minuten Länge turbulente Geschichten um das Weingut Eisele erzählte (seine Frau Trudel spielte hier die Rolle seiner Schwester Rosa), hatte sich Schultheiß vorher das weinige Rüstzeug bei der Untertürkheimer Genossenschaft angeeignet. «Da war ich richtig in der Lehre, um alle wichtigen Handgriffe kennenzulernen», erinnert er sich, als sei es gestern gewesen.

Er muss sich gut geschlagen haben, schließlich wurde er nach seiner «Lehre» in den Manufakturrat berufen, eine Vereinigung von Freunden des Hauses, die sich gelegentlich zu ganz speziellen, inter-

nen Verkostungen trifft. Der Schauspieler schätzt es dabei, wenn schwere Weine auf den Tisch kommen, aber er mag ergänzend «einen guten, ehrlichen Trollinger». Kulinarisch ist er «schwäbisch-anspruchsvoll». Saure Kutteln und dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat gehören zu den Lieblingsgerichten. Und bei besonderen Anlässen, vielleicht beim runden Geburtstag im Mai, darf es eine kross gebratene Ente Orange sein. Doch nicht von ihm zubereitet. «Ich kann kochen, aber höchstens mal vor Wut. Allenfalls Leberkäse mit Spiegelei bringe ich fertig.»

An den «Eugen» denkt er gern zurück und freut sich, dass dazu eine DVD-Serie aufgelegt wurde. «Das war eine super Rolle, die stellte fast Dallas in den Schatten», lacht er. In den zahlreichen Episoden spielte er einen typischen Schwaben, eigenwillig, mit rauem Charme, bauernschlau und manchmal sogar hinterlistig. Im Buch zur Serie



«Tatort»-Zuschauer kennen ihn noch als knorrigen Vermieter Rominger, der Kommissar Bienzele den Blutdruck hochtreibt. Aber in Württemberg ist Walter Schultheiß vor allem aus der Serie «Der Eugen» als Chef eines Weingutes im Unterland bekannt. Kaum zu glauben, dass dieser Schauspieler in einigen Wochen seinen 90. Geburtstag feiern kann - und gerade erst in einem Spielfilm in der Hauptrolle brillierte.

stand: «Die Geschichten vom Eugen ent- hüllen etwas vom schwäbischen Wesens- kern, sie sind von einem hintergründigen, trockenen Humor durchzogen.»

Zu seiner Eignung für die Rolle trug bei, dass es Weinbau in der Familie gegeben hatte. Ein Onkel besaß Weinberge in Tü- bingen und baute selbst aus. Walter Schul- theiß erinnert sich an eine Kostprobe. «Ich habe ihm gesagt, das sei ein guter, saurer Most. Es war das letzte Glas, das ich von ihm bekommen habe.» Seine Frau brachte mehr Weinerfahrung in die Ehe. Sie lebte in Heilbronn, schätzt die Lage Heilbronner Stiftsberg (nebenbei bemerkt eine der äl- testen bekannten Weinlagen Deutschlands, bereits 1281 als «Stifteberch» erwähnt) und kann sich noch gut erinnern, dass sie 1939 bei der Ernte als gerade 14-Jährige dabei war. «Das ist unvergesslich.» Was er bei der Wein- manufaktur lernte, war eine Wertschätzung für reifere Weine. «In meinem Alter sollte

man die alten Jahrgänge bevorzugen», do- ziert er und spannt als ein Mensch, der oft auf Achse war, gleich den Bogen weiter. «Ich mag auch die neuen Designerhotels nicht, sondern lieber die alten, am liebsten, wenn sie so alt sind wie ich.»

Er kokettiert gern mit seinem Alter - weil er für einen fast 90-Jährigen noch erstaunlich fit ist. So steht er, Kunststück als Langschlä- fer, abends noch länger unter Strom, kann nicht einschlafen und greift sich dann einen Krimi, bis die Augen zufallen. Beruflich ist er nach wie vor aktiv. Lesungen stehen im- mer wieder auf dem Programm, natürlich in schwäbischer Mundart, häufig mit der ebenfalls lebhaften Gattin. Die Anfragen, in Stücken auf der Bühne mitzuspielen, reißen ebenfalls nicht ab. «Aber da müsste ich 50 und mehr Veranstaltungen hinter- einander bewältigen, das muss nicht mehr sein.» Nicht verkneifen konnte er sich indes die Hauptrolle in dem Anfang Oktober 2013

erfolgreich angelaufenen Film «Global Play- er - Wo wir sind isch vorne». Er spielte in dieser Geschichte über einen Generationen- konflikt und das Aufeinandertreffen zweier Kulturen den Patriarchen in einem schwäbi- schen Familienunternehmen, der versucht, sein Lebenswerk zu retten. Kurz nachdem der Film (u. a. mit Ulrike Folkerts) angelaufen war, bekam Walter Schultheiß den baden- württembergischen Ehrenfilmpreis für sein Lebenswerk als Charakterdarsteller.

Rudolf Knoll



Eugen auf DVD

Man kann sich Walter Schultheiß als «Der Eugen» in der Serie von Felix Huby ins Haus holen. Es gibt derzeit zwei DVDs mit jeweils 20 Folgen für 19,90 Euro bei www.schwabenlandfilm.de und /oder Tel. 07123 97 26 23.

Fotos: Simone Mathias



Weinwanderung

Weinselige Wanderlust am Wunnenstein

Ein drei Kilometer langer, runderneuerter Weinerlebnisweg auf den Gemarkungen der Stadt Großbottwar befasst sich mit dem aktuellen Wirken und Werk der Weingärtner im Bottwartal. Auch die Geschichte des Weinbaus in dieser Region kommt nicht zu kurz.



Der fast 400 Meter hohe, sagenumwobene Wunnenstein prägt die Landschaft des Bottwartals. Vom Wunnenstein aus, dem Ludwig Uhland mit seinem Gedicht «Die Döffinger Schlacht» ein literarisch-patriotisches Denkmal setzte, hat man einen Überblick über die malerische Landschaft, in der fast alle klassischen Württemberger Rebsorten, besonders aber Riesling und Trollinger, gedeihen. Am Südhang des markanten Landschaftspunkts und beliebten Ausflugsziels liegt der runderneuerte, im September 2013 wiedereröffnete Weinerlebnisweg Wunnenstein, den der Verband Region Stuttgart mit einem Zuschuss in Höhe von 20000 Euro, der Hälfte der Kosten, gefördert hat. Auch die Stadt Großbottwar forcierte das Projekt. «Wein ist für uns ein zentrales Thema, über das wir anschaulich und übersichtlich informieren wollen», meinte Bürgermeister Ralf Zimmermann.

Auf gut drei Kilometern führt der Weinerlebnisweg durch die Lagen Lichtenberg und Harzberg. Etwa 50 große und kleine Infotafeln berichten vom Wirken und Werk der Weingärtner, erzählen Historisches und Heimatkundliches, bieten

bildhafte Übersichtskarten zum Studium unter freiem Himmel. Es gibt bunte Tafeln über die Entwicklung des Weinbaus oder der Traube im Jahresverlauf. Andere erzählen von Boden, Klima und Lage, dem Terroir - oder auf gut Schwäbisch Bodagfährtle - und von Männern wie dem Goldschmied Ferdinand Öchsle, der von 1774 bis 1852 in Pforzheim lebte und Erfinder der nach ihm benannten Mostwaage war. Auch die Geschichte des Weins im Bottwartal hat ihren Platz gefunden. Dass hier schon im 10. Jahrhundert Rebstöcke gepflanzt wurden, ist belegt. Die Klöster sorgten damals für eine Verbreitung des Weinanbaus. 1411 werden erstmals auch am Wunnenstein Weinberge beschrieben. Viel später, anno 1966, erfolgte der Zusammenschluss der Weingärtner aus den Bottwartalgemeinden zu einer Genossenschaft. Heute zählen die Bottwartaler Winzer mit rund 800 Mitgliedern zu den bedeutendsten Genossenschaften Württembergs und bewirten den größten Teil der Rebfläche im Tal.

Start und Ziel des Weinerlebniswegs ist der Wanderparkplatz am Ortsausgang von Winzerhausen in Richtung Abstetter Hof.

Der Weg kann in beide Richtungen begangen werden, wir entscheiden uns für die langsame Annäherung an den Wunnenstein über den Heilbronner Feldweg. Noch auf Höhe des Parkplatzes steht die erste von zwei Wengertschützenhütten. Hier verbrachten die zur Weinberghut eingeteilten Männer manche Nacht, wenn Schwärme von Krähen über die Trauben herzufallen drohten und sie parat stehen mussten, um die gefräßigen Vögel zu vertreiben. Ein neugieriger Blick ins Innere des steinernen Unterschlupfs zeigt, dass die Männer sich mit einer recht spartanischen Unterkunft zufriedengaben.

Der Heilbronner Feldweg schwenkt nach links und führt hinein in den großen Rebhang. Fast ebenerdig geht es durch die Weinberge. Am Storch-Brunnen von 1785 verweist die Beschilderung den Spaziergänger in Richtung Osten auf den Burgunderweg. Wer will, kann aber auch nach Westen in einer Schleife an ökologisch wertvollen und landschaftsprägenden Streuobstwiesen vorbei zur prachtvoll sanierten Fachwerk-Kelter im Großbottwarer Stadtteil Winzerhausen und zurück zum Brunnen wandern. ▶▶



Gelegentlich steigt der Weg leicht an, beinhaltet aber keine richtigen Schwierigkeitsgrade. Er ist gut ausgeschildert. In regelmäßigen Abständen werden Wanderer über Rebsorten und sonstige Besonderheiten informiert.

Auf beiden Seiten des Burgunderwegs stehen idyllische Weinberghäuschen. Einige haben Fachwerk, andere sind aus Ziegel gebaut, viele zieren bunte Klappläden. Auf einem Haus steht der Bibelspruch aus Psalm 104, von dem Wein, der die Menschen erfreuen soll. Zunächst einmal erfreuen den Wanderer (oder die Wanderin) die vielen kleinen Infotafeln, die neben den großen auf Interessantes hinweisen und auf Besonderheiten aufmerksam machen, etwa auf die Schutzhütte, in der eine alte Kelter ausgestellt ist.

Nur wenige hundert Meter davor, dort, wo der Burgunderweg in den Panoramaweg einmündet, steht nach einer Biegung die zweite Wengertschützenhütte. Schon seit einer Weile steigt der Panoramaweg nun leicht an und führt bald direkt an der oberen Weinbergkante zum höchsten Punkt der Strecke. Es dauert nicht lang, bis sich

das Auge unterhalb des Aussichtsturms am Weitblick erfreuen kann. Und da die Steigung auf der gesamten Strecke maximal acht Prozent beträgt, fällt es nicht schwer, einmal am Zenit angekommen, noch ein paar Meter weiter nach oben zu klettern. Vom Wunnensteinturm aus, dem Relikt einer vor langer Zeit zerstörten St. Michaels-Kapelle, hat man den perfekten Überblick, der an Tagen mit guter Fernsicht bis zum Odenwald und zu den Stuttgarter Höhen reicht.

Die Heimat der edlen Gewächse der Bottwartaler Weingärtner liegt einem hier zu Füßen. Doch warum in die Ferne schweifen? In unmittelbarer Nähe, direkt unterhalb des Wegs, wachsen stattliche Stöcke mit edlen Sorten. Hier gedeiht der Muskateller, eine der ältesten Kulturreben überhaupt, der Riesling als König der Weißweine und der Lemberger, der schwäbische

Kaiser, der im Bottwartal nur in ausgetrockneten, klimatisch optimalen Fluren angebaut wird. Ein Stück weiter den Berg hinunter hat der traditionelle Trollinger seinen Platz. Der Ur-Württemberger ist mit 200 Hektar Anbaufläche noch immer die bedeutendste Sorte im Bottwartal.

Jetzt ist es nicht mehr weit zum Parkplatz, dem Startpunkt des Weinerlebniswegs Wunnenstein. Der Weg des Wanderers könnte hier eigentlich zu Ende sein. Aber erst eine Verkostung von Bottwartaler Weinen ist der perfekte Abschluss.

Eva Herschmann




Informationen

Weitere Details über den Weinerlebnisweg Wunnenstein gibt es im Internet unter www.das-bottwartal.de/html/weinerlebnisweg.html



ZwischendrIn kann man eine kleine Pause einlegen und den Blick in die Rebberge genießen. Auch für Kinder ist die Tour empfehlenswert. Nur eine abschließende Verkostung in der Genossenschaft ist für sie tabu.

A photograph of a middle-aged man with glasses, wearing a blue sweater over a plaid shirt, holding a brown chicken. He is standing in a grassy area with a forest in the background. The text is overlaid on the right side of the image.

Beim Braten, Kochen, Backen und Frittieren ist oft das Ei vom möglichst freilaufenden Huhn dabei und sorgt dafür, dass viele leckere Gerichte gelingen. Aber das Ei kann außerdem dafür sorgen, dass manche Leute, die sich mit ihm befassen (oder mit den Hühnern), ein Tief überwinden und neuen Lebensmut bekommen. Zwei Beispiele aus Württemberg...

Hühner machen Lebensmut

Eierkarrieren

Foto: Simone Mathias





Ein schwerer Motorradunfall sorgte für eine Zäsur im Leben von Petra Hofmann (49) und Berndt Wurst (44). Das Paar aus dem Örtchen Kallenberg bei Althütte im Rems-Murr-Kreis hat zwar das Größte überstanden. Aber sie ist nach wie vor weitgehend auf den Rollstuhl angewiesen, auch er kann keine flotten Sprünge mehr machen. Also beschlossen die beiden eine berufliche Neuorientierung und stellten ab Januar 2013 ein Hobby von ihm aus der Jugend in den Mittelpunkt. «Ich war schon als junger Spund hühnerbegeistert», erzählt er.

Die Mutter des gelernten Installateurs und Heizungsbaumeisters hatte einst 200 Hühner, musste deren Haltung aber aufgeben. Wurst hielt einigen Dutzend die Treue, störte sich aber immer daran, dass die Hühner rund um ihren Stall Morast verursachten. Als er und Petra Hofmann beschlossen, mit dem Verkauf von Eiern

neu durchzustarten, leisteten sie sich deshalb ein transportables «Hühnerhotel», das auf ihrem Freigelände regelmäßig versetzt werden kann.

Dieser spezielle Stall, der mit zahlreichen Extras ausgestattet ist, die den Zweibeinern das Leben leicht machen, und der vor allem dafür sorgt, dass sie nicht zusammengepfercht Eier am Fließband produzieren müssen, war nicht billig. Aber er bietet Unterkunft für über 400 Hühner und einige Gockel. Wenn die Hühner im Freien unterwegs sind, gesellt sich der Schweizer Sennerhund Attila spiellustig zu ihnen und jagt sie abends rein in ihr «Hotel». Für vereinzelte Dezimierung sorgt manchmal ein Habicht...

Hofmann und Wurst waren anfangs skeptisch, ob die Neuorientierung gelingen würde. «Was machen wir, wenn wir die Eier nicht verkaufen können?», war ihre bange Frage. Die Sorge war unbegrün-

det. Eier mit der hier gewährleisteten Bio-Qualität sind ein Renner, die Hühner kommen mit dem Legen kaum nach. Der Preis von 32 Cent ist kein Hindernis. «Wir haben enorm viel Vorbestellungen», freut sich Wurst. «Die Leute kommen auch mit Kindern, die dann unsere Hühner bewundern.» Verkauft wird über einen kleinen Hofladen, in dem es auch andere Produkte wie Wein, Nudeln und Eierlikör gibt. Und jeden Samstag ist Kallenberg's Eierschächtele auf dem Backnanger Markt zu finden. Nach spätestens 14 Monaten haben die Hühner ihre Schuldigkeit getan und sind reif für die Suppe oder ein Frikassee. Dann müssen für den Preis von 7,50 Euro von einem Geflügelhof Nachfolger gekauft werden. Der Lauf der Hühnerwelt eben. Aber bis dahin war ihr Dasein im Vergleich zur Massentierhaltung extrem komfortabel... Szenenwechsel zu einem weiteren bemerkenswerten Profiteur der neuen Eierkarri-



Die Hühner sind aufgeregt, wenn der einstige Feinkostkönig Friedrich Böhm mit der Fütterung beginnt (großes Bild). Ihre Unterkunft hat einen festen Standplatz, während das «Hühnerhotel» in Althütte-Kallenberg (rechts) versetzt werden kann.



altem Schlag, immer mit Visionen und Ideen. Dann war man in der Familie der Meinung, die Jugend müsse nachrücken. Friedrich Böhm stemmte sich dagegen, weil er der Meinung war, Sohn Peter (der später tödlich verunglückte) sei noch nicht reif für diese Aufgabe. Aber niemand hörte auf den weitsichtigen Patriarchen. 2002, einige Jahre nach dem Ausscheiden des Seniors, kam es zur Insolvenz. Bereiche wie die Weinkellerei wurden verkauft. Den Rest übernahmen zunächst Investoren, seit 2006 ist die Familie Piëch (Volkswagen, Porsche) Eigentümer, aber Feinkost Böhm hat längst nicht mehr die alte Dimension.

Unwissentlich hatte Böhm, der heute in Stuttgart-Degerloch lebt, schon vor gut 30 Jahren Vorsorge für seine berufliche Zukunft getroffen. Um Abwechslung von der Hektik des Alltags zu haben, legte er sich damals eine Hühnerfarm zu, deren Eier er dann gewissermaßen an sich selbst verkaufte. Heute betreut er im Umfeld eines alten, sanierten Fachwerkhäuses auf der Gemarkung von Illingen-Schützingen in der Nähe von Vaihingen an der Enz über 1200 Hühner auf zwei Standorten. Die Tiere tummeln sich bei trockenem Wetter im Freien und schnattern aufgeregt, wenn der Chef Futter streut. «Wertvolles geschrotetes Körnerfutter mit Mais und gemahlene Muschelschalen, dazu Gras und Grasmassen und laufend frisches Wasser», lässt er wissen. Alle Hühner sind im jährlichen Wechsel in einem Stall untergebracht. Vor der Einnistung eines jungen, neuen Hühnervolks bleibt somit ein Stall ein Jahr lang leer zur natürlichen, chemiefreien Entkeimung. Täglich werden 850 Eier produziert und per Hand eingesammelt. Zu

den Abnehmern gehören einige Händler in Fellbach (Welz, Bäuerle) - und Feinkost Böhm! Privat wird kaum verkauft. Auf ein Hinweisschild an der Landstraße, die von Gündelbach nach Schützingen führt, verzichtet er - zu Gunsten eines ruhigen Lebensabends, den er noch lang genießen möchte, mit mindestens zwei Eiern täglich. Und das nicht ohne Wein.

kn

Kontakt

Kallenberg's Eierschächtele

Stuttgarter Straße 41/43

71566 Althütte-Kallenberg

Tel. 0151 645 068 50

www.kallenbergs-eierschaechtele.de

Kombiniere – mit Ei

Welche Weine passen am besten zu klassischen Eiergerichten? Hier ein paar

Tipp: Rührei mit Tomaten und Speck: trockener Trollinger oder Lemberger-Trollinger
 • Käsespätzle: würziger Weißburgunder, Sauvignon Blanc • Omelett mit Käse: herber, kräftiger Grauburgunder • Omelett mit Pfifferlingen: trockener Lemberger • Apfel-Pfannkuchen: fruchtige Riesling-Auslese
 • Tiramisu: cremige, edelsüße Beerenauslese, Gewürztraminer

Ein Buch zum Thema

1 Ei – 50 Rezepte, von Bettina Matthaer, GU Küchenratgeber, 7,99 Euro

Das Taschenbuch macht deutlich, wie vielseitig das Ei in der Küche sein kann. Es macht Saucen cremig, Kuchen luftig und hält Frikadellen zusammen. Auch Rührei, Omelett, Pfannkuchen und Eiersalat schmecken. Mal spielt das Ei eine Hauptrolle, mal hält es sich brav im Hintergrund.

ere. Das Thema Cholesterin ist, zumindest in diesem Zusammenhang, keines mehr. Die Wissenschaft gab Entwarnung und empfiehlt, Eier nicht nur an Ostern zu essen, weil sie Vitamine und Mineralstoffe enthalten, die die Konzentrationsfähigkeit verbessern sollen und sogar beim Abnehmen helfen können. Den deutschen Tagesbedarf von 0,3 Eiern pro Kopf übertrumpft Friedrich Böhm locker. «Spiegeleier kann ich gar nicht genug kriegen», lacht er und empfiehlt als Ergänzung «am liebsten Trollinger.»

Solche Kombinationen erinnern an eine Zeit, in der er einer der bekanntesten Genussmenschen in Württemberg war. Als Chef von Feinkost Böhm dirigierte der heute 81-Jährige von Stuttgart aus an 17 Standorten (darunter eine eigene Weinkellerei) 1200 Mitarbeiter und machte in seinen besten Jahren 320 Mio. D-Mark Umsatz. Er war ein Unternehmer von

Dieter Steinbrenner, Schwaigern, nach 43 Jahrgängen:

«Zuerst hatte ich Angst»

Er erlebte 43 Weinernten und manches Auf und Ab. Dieter Steinbrenner (63) war seit 1971 verantwortlicher Kellermeister der Heuchelberg Weingärtner in Schwaigern. Kürzlich ging er in den Ruhestand - nicht ohne vorher Bilanz zu ziehen.



Zur Person

Dieter Steinbrenner wurde am 25. Mai 1950 in Weinsberg geboren und war ab 1971 bis zum Jahresende 2013 verantwortlicher Kellermeister der Heuchelberg Weingärtner in Schwaigern. Als er begann, hatte die Genossenschaft 250 Hektar Rebfläche, aktuell sind es durch Fusionen mit Leingarten, Stetten und Nordheim 620 Hektar. Die Nachfolge wurde zeitgerecht geregelt. Seit Juli 2013 ist Florian Seber, vorher zweiter Kellermeister in Dürrenzimmern, in Schwaigern mit am Ruder und seit 1. Januar 2014 in alleiniger Verantwortung.

Herr Steinbrenner, wie sind Sie überhaupt zum Wein gekommen?

Mein Vater war Wengerter in Grantschen, aber mein Berufsweg war eigentlich nicht vorbestimmt. Ich wollte Radio- und Fernsehtechniker werden. Ein Onkel sah mich als Großhandelskaufmann, der andere, ein Kellermeister, wollte, dass ich seinen Beruf ergreife. Am Ende siegte dann doch die Rebe und ich absolvierte eine Winzer Ausbildung in Lauffen und Schozach.

Wann wurde Schwaigern ein Thema?

Zunächst nach der Lehre, als ich hier ein längeres Praktikum machte. Dann folgte die Ausbildung zum Techniker im Weinbau, anschließend war ich im Weinsberger Staatsgut tätig. Als die Anfrage aus Schwaigern kam, ob ich Kellermeister werden will, blieb mir erst mal die Luft weg und ich hatte, ehrlich gesagt, als noch 20-Jähriger ein bisschen Angst vor der Verantwortung, als ich meinen Dienst am 15. Mai 1971 antrat.

Hat es Ihnen der erste Jahrgang leicht oder schwer gemacht?

Der 1971er war für mich ein Glücksfall, ein Superjahrgang, bei dem man eigentlich nichts falsch machen konnte. Er wurde noch im Ortskern von Schwaigern vinifiziert.

Und der nachfolgende Jahrgang?

Der war das krasse Gegenteil. Ende September sorgte Frost dafür, dass in allen tieferen Lagen die Blätter abfielen, so dass die Zuckerbildung in den Trauben gestoppt war. Eine Katastrophe. Wir hatten damals 60 Prozent Tafelwein und teilweise weni-

ger als 50 Grad Öchsle. Trotzdem wurde jeder Liter Wein verkauft.

Haben Sie besondere Erinnerungen an andere Jahrgänge?

1978 und 1980 waren ebenfalls problematisch, ebenso 1986 mit viel Fäulnis. Als 1990 die Mengenregulierung wirksam wurde und Ergebnisse wie mehr als 200 Hektoliter Trollinger auf einem Hektar nicht mehr möglich waren, stieg schlagartig die Qualität an. Zu den Top-Jahrgängen in meiner Zeit gehörten noch 1979, 1985 trotz einiger Frühjahrsfröste und zuletzt 2012 und auch 2011, obwohl der Jahrgang ebenfalls unter Frostschäden litt.

Gab es neben der Qualitätssteigerung noch eine bemerkenswerte geschmackliche Zäsur?

Das war sicher der Einsatz von Barriques. Als ich in den achtziger Jahren bei der Qualitätsweinprüfung dabei war, wurden die meisten wegen ihres ungewohnten Holzeinsatzes abgelehnt. Heute bin ich, weil wir alle gelernt haben, damit umzugehen, ein Liebhaber der Weine aus dem kleinen Eichenfass. Wir haben etwa 150 im Keller.

Was waren die besonderen Erfolge?

Natürlich die zehn Ehrenpreise für die betriebliche Gesamtleistung bei der Bundesweinprämierung, zuletzt 2012 für die beste Barrique-Kollektion. Beim ArtVinum-Wettbewerb stellten wir einmal den besten Rotwein von Baden-Württemberg. Auf Landesebene gab es jede Menge Ehrenpreise. Und als wir uns mit dem Jahr-



Alles ist wohlgeordnet im Keller, damit jeder Wein in den richtigen Behälter gelangt. Dieter Steinbrenner arbeitete mit kleinen und großen Holzfässern sowie mit Stahltanks und wusste, wo in der Schatzkammer die besten Tropfen liegen.



gang 1986 erstmals an Sekt wagten, bekamen wir viermal einen großen Preis.


Gibt es aus früheren Zeiten noch Weine im Keller?

Das ist der Fall. In unserer 1971 begonnenen Schatzkammer liegen rund 5000 Flaschen, auch aus früheren Jahrgängen. Mein eigener, der 1950er, könnte noch dabei sein.

Der Betrieb hat heute über 100 Weine im Sortiment. Welches sind Ihre speziellen Lieblinge?

Lemberger ist mein roter Favorit. Bei Weiß schätze ich besonders Riesling und Gewürztraminer. Auch der Trollinger Vision unserer Jungwinzertruppe gefällt mir ausgezeichnet.

Nach über vier Jahrzehnten beginnt für Sie ein neuer Lebensabschnitt, der Ruhestand. Was empfinden Sie dabei?

Ich sehe das mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Es war ja fast so etwas wie ein eigener Betrieb, in dem ich mich sehr wohlgeföhlt habe und in dem ich, wenn ich nicht im Urlaub war, auch an den Wochenenden meine Kontrollgänge machte. Das war etwas zum Leidwesen meiner Frau Lene, die mir jetzt schon klargemacht hat, dass ich zuhause keine Chefrolle mehr einnehme. Dem Weinbau bleibe ich verbunden, weil ich mit meinen zwei Brüdern 1,5 Hektar bewirtschafte. Allerdings liefern wir unsere Trauben in der Genossenschaft in Grantschen ab. Reisen sind ebenfalls geplant, immer mit der Gattin - und zum Wein. 



Experimentierfreudige

200 verschiedene Rebsorten auf kaum mehr als zwei Hektar - damit ist Hohenheim, ein südlicher Stadtteil von Stuttgart, eigentlich reif für das Guinness-Buch der Rekorde. Aber diese bunte Mischung ist ein Experimentierfeld für die Wissenschaft und für Studenten der dortigen Universität.



«Wein-Uni»



Mit sichtlichem Spaß am Werk: Frau Professor Simone Gräff-Hönninger, Leiterin des Lehrstuhls für pflanzliche Erzeugnisse, und ihr Kollege Dr. Nikolaus Merkt lassen sich selbst gern überraschen, was aus dem Pflanzmaterial und den Trauben am Ende wird – nicht selten ist es guter Wein!



Die Nase des relativ hellen Rotweines ist erkennbar reif, aber er ist noch kein Greis, sondern präsentiert sich mit festem Körper und fast burgundischer Anmutung. «Das war ein Test mit Wasserstress im Gewächshaus», informiert Dr. Nikolaus Merkt. «Die Trauben hatten 100 Grad Öchsle und sahen prächtig aus, deshalb haben wir daraus Wein gemacht.» Aber die Sorte? «Trollinger aus dem Jahrgang 2001», verrät er und lacht, als er das erstaunte Gesicht des Fragestellers sieht.

Gemach, Weinbau unter freiem Himmel wird nicht irgendwann der Vergangenheit angehören. Dieser als Burgunder verdächtige Trollinger war nur eine Ausnahme, der besonders viel Aufmerksamkeit von seinen Betreuern geschenkt wurde. Das sind Dr. Nikolaus Merkt, der in der Universität Hohenheim in Stuttgart Süden an der Weinbaufront steht, und Frau Professor Simone Gräff-Hönninger, Leiterin des Lehrstuhls Qualität pflanzlicher Erzeugnisse. Das Duo ist verantwortlich für ein in der Öffentlichkeit weitgehend unbekanntes «Weingut» mit immerhin 2,1 Hektar Rebfläche auf dem weitläufigen Universitätsgelände in der Nachbarschaft des dortigen Schlosses, in dem sich auch der Keller mit kleinen Stahl tanks, einer überschaubaren Schatzkammer und Probiertischen befindet.

Das Schloss wurde zwischen 1772 und 1793 erbaut und ab 1818 als Vorläufer der heutigen Universität Hohenheim genutzt, die von König Wilhelm I. von Württemberg gegründet wurde. Lange Zeit war diese Bildungsstätte von der Studentenzahl her nicht sonderlich bedeutend. Aber aktuell platzt sie mit über 9000 Studierenden allmählich aus ihren Nähten. 41 Studiengänge werden in Stuttgart-Hohenheim angeboten, in den Bereichen Allgemeine und Angewandte Naturwissenschaften, Agrarwissenschaften und Wirtschafts- und Sozialwissenschaften (die größte Fakultät). Dass Wein hier mit rund 70 bis 80 Studenten eine wichtige Rolle spielt, ist auf einen bekannten deutschen Rebenzüchter zurückzuführen. Gerhard Alleweldt (1927-2005), der 1956 in Gießen zum Doktor der Landwirtschaft promovierte, wurde bekannt als Direktor der Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen (Pfalz). Er befasste sich vor allem mit der Resistenz von Reben gegen Schädlingsbefall und Umwelteinflüsse. So züchtete er einige Sorten, die heute unter dem Gattungsbegriff «Piwi» (pilzwiderstandsfähige Reben) bekannt sind und einer Kreuzung von amerikanischen Rebgattungen (u.a. *vitis labrusca*) mit europäischen Varietäten (*vitis vinifera*) entsprangen.

Die Rebenzüchtung befasste sich erstmals mit diesen «Paarungen» in der Zeit der Reblauskrise vor gut hundert Jahren wegen der Widerstandsfähigkeit der amerikanischen Gattungen gegen die Wurzellaus. Diese Hybriden mit Namen wie Noah, Clinton, Othello und Isabella hatten allerdings meist einen unangenehmen Geschmack, so dass sie kaum Beifall fanden und mit der Zeit entweder verboten wurden oder ganz von der Bildfläche verschwanden (nur im Südburgenland hielt man ihnen unter dem Begriff «Uhudler» etwas die Treue).

Doch die Züchtung ließ nicht locker. Spätere Generationen dieser Kreuzungen stellten mehr zufrieden. «Kinder» von Alleweldt, die alle im Geilweilerhof zur Welt kamen, sind die Weißweinsorten Sirius, Orion, Phoenix und Staufer sowie als Rotweinsorte der erfolgreiche Regent mit den «Eltern» (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin. Bevor Professor Alleweldt sich dieser Arbeit widmete, wurde er 1965 auf den Lehrstuhl für Obst, Gemüse und Weinbau in Hohenheim berufen. Als man ihn in Siebeldingen ►



Auch Studenten der Uni Hohenheim lassen sich für die Arbeit in den Wein-gärten begeistern.



Nicht immer ganz moderne, schonende Technik steht beim Ausbau Pate. Und weil es viele verschiedene Sorten und zahlreiche Weine gibt, reift der Wein in Mini-Edelstahltanks heran.



zum Chef der Bundesforschungsanstalt machte, behielt er den Hohenheimer Lehrstuhl noch eine Weile, weil er hier bereits einige Akzente gesetzt und eine Streuobstwiese zum Rebhang umfunktioniert hatte.

Es begann mit Bacchus und Aris, später wurde Müller-Thurgau gepflanzt und ergänzt durch jede Menge weiterer Sorten, deren Namen allenfalls Insidern bekannt sind oder die nur eine Züchternummer tragen. «Das meiste sind heute Piwis», weiß Nikolaus Merkt. «Von den traditionellen Sorten haben nur Bacchus und Schwarzriesling im nennenswerten Umfang überlebt. Insgesamt stehen auf unserem Areal etwa 200 verschiedene Sorten, darunter auch solche für Tafeltrauben.»

Die Pflanzen und ihre Trauben sind Gegenstand einer Reihe von Versuchen und Arbeiten. Die Studenten machen zum Beispiel eigenständig Rotwein vom Schwarzriesling in kleinen Glasbinden, mal mit Erhitzung, mal mit Maischegärung. Die Auswirkungen von Ertragsreduzierungen werden unter die Lupe genommen. Ausgangspunkt ist der Normalfall, aber was passiert, wenn nur 50 oder lediglich 25 Prozent davon zu Wein werden? Die Ernährung von Reben, die Auswirkungen des Klimawandels und die Bodenkunde gehören zu den Themenbereichen; auf solchen Sektoren wird auch mit der Uni Geisenheim, dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg und der Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg zusammengearbeitet (zum Direktor von Weinsberg hat man besonders gute Beziehungen; Dr. Günther Bäder studierte in Hohenheim ebenso wie sein Vorgänger Dr. Gerhard Götz).

Den Studenten wird nicht langweilig. Jedem werden zwei Sorten zugeteilt, deren Entwicklung im Jahresverlauf genau zu verfolgen ist. Begrünungsversuche gehören zum Repertoire von Graff-Hönninger und Merkt, ebenso das Simulieren von Sonnenbrand auf Trauben. Geforscht wird auf dem Feld des durch Rebenstress verursachten untypischen Alterungstons (UTA). Derzeit läuft an der Saar eine Art «Gastprojekt», bei dem Sauvignon Blanc und Riesling in unmittelbarer Nachbarschaft von Bäumen gepflanzt wurden. «So etwas war früher nicht unüblich», weiß Simone Graff-Hönninger, die am Mittelrhein aufwuchs und von daher Bezug zum Wein hat. «Wir wollen feststellen, ob es da Wechselwirkungen gibt, und haben schon bemerkt, dass sich Reben offenbar mit Pappeln besser vertragen als mit Eichen.» Die Trauben werden nach der Ernte nach Hohenheim transportiert, wo sie unter Regie eines gelernten Winzers, der auch für den sonstigen Ausbau zuständig ist, zum «Arboretum»-Wein (lat. Arbor = Baum) werden. Dass sich die Uni generell der Qualität nicht schämen muss, lässt sich bei Proben erfahren. Die Stabilität ist teilweise erstaunlich gut, was vielleicht auch daran liegt, dass man schon 1987 komplett auf Schraubverschluss umstellte. Die Preise (3 bis 5 Euro/Flasche) machen deutlich, dass Gewinnstreben kein Uni-Ziel ist. «Wir sind eigentlich viel zu billig», gibt Merkt zu. 

Hohenheimer Wein aus dem Schlosskeller

Im tiefen Keller im Hohenheimer Schloss kann demnächst Uni-Wein probiert und gekauft werden. Am 11. April von 9.30 bis 12.30 und 13.30 bis 19 Uhr sowie am Samstag, 12. April von 10 bis 16 Uhr steht das Fachgebiet pflanzliche Erzeugnisse, Abteilung Weinbau, für Interessenten parat. Ansonsten kann der Ertrag von Hohenheim beim Tag der offenen Tür am 1.-Juli-Wochenende probiert werden und gelegentlich bei kulturellen Events in Stuttgart.

Sortenkunde

Wiederbelebter Frühburgunder

Namen sind Schall und Rauch - so möchte man sagen. Hauptsache, der Wein schmeckt. Weinnamen können allerdings gelegentlich etwas verwirrend sein, weil ein Begriff nicht unbedingt für eine Sorte steht. So hat ein Riesling nichts mit Schwarzriesling zu tun - und umgekehrt. Noch komplizierter wird es mit der gelegentlich auf Etiketten zu findenden Bezeichnung Clevner. Während Heilbronner Weinexperten darunter einen Frühburgunder verstehen und im sonstigen Württemberg diese Deklaration alternativ ebenfalls verwendet wird, denken Durbacher Winzer an Gewürztraminer. In Österreich oder im Elsass ist Clevner hier und dort für Weißburgunder gebräuchlich. Ein Name also für Weine, wie sie unterschiedlicher kaum sein könnten. Wir konzentrieren uns indes auf die Bezeichnung Frühburgunder. Der Wein ist ziegel- bis dunkelrot, er reift gut und gern zwei Wochen früher als sein «großer Bruder» Spätburgunder. Stehen die beiden Sorten in unmittelbarer Nachbarschaft, fällt der Frühreife oft durch mehr Fülle, Farbintensität und eine gewisse Samtigkeit auf. Bei den Aromen überwiegen Waldbeeren, Bitterschokolade und Mokka. Bisweilen treten auch würzige, vegetabile Noten dazu.

Die Sorte hatte es lange Zeit nicht eben leicht, in den sechziger Jahren drohte sie wegen allzu geringer Erträge beinahe ganz zu verschwinden. Nach Klonenselektion und -wiederaufbau konnte sie sich in jüngerer Zeit wieder etwas erholen. Dabei waren ausgerechnet einige gut erhaltene württembergische Clevner-Bestände höchst hilfreich. Auch die Organisation Slow Food machte sich um die Rebsorte verdient: durch die Aufnahme des Frühburgunders in die Arche des Geschmacks. Passagiere der Arche erfahren stets besonderen Schutz und werden sicher in die Zukunft hinübergerettet.

Zwischen Zabergäu und Weinsberger Tal finden sich in Württemberg auch heute noch - kein Wunder! - die meisten mit Frühburgunder bestockten Flächen. Unter Liebhabern wie Fachleuten löst der Name inzwischen geradezu einen Wohlklang aus. Deshalb wird es im Ländle nicht so weit kommen wie in Rheinhessen, wo ein Winzer das rätselhafte Synonym Pinot Madelaine verwendet...

Andreas Braun





Die Autorin ist kulinarische Allzweckwaffe des Rundfunksenders SWR1, für den sie u. a. die «Pfännle-Tournee» begleitet. Außerdem moderiert sie immer wieder Weinabende wie die Deutsche Rotweingala des Magazins VINUM.



Gasthof «Schwanen» in Neckartailfingen

Mein lieber Schwan(en)

Erinnerungen an Märchen und die große Oper wurden wach bei einer Visite im Gasthof «Schwanen» in Neckartailfingen. Das Wild auf der Karte hat der Küchenchef selbst erlegt, die Weinbegleitung wird nicht dem Zufall, sondern einer charmannten Wirtin überlassen.

Unwillkürlich fühlt man sich an das Märchen von Hans Christian Andersen vom hässlichen Entlein erinnert, das zum schönen Schwan heranwächst. Der Gasthof «Schwanen» in Neckartailfingen im Albvorland zwischen Stuttgart und Metzingen, eröffnet 1919, hat auch mal kritische Zeiten erlebt. Aber er ist seit Juni 2010 wieder eine ganz prachtvolle Erscheinung. Damals haben sich Jochen Heilemann (25) und seine jung und ambitioniert gebliebene Mutter Christl des damals schon eine Weile herrenlosen Betriebes angenommen. «Schließlich», so Christl Heilemann, «wollte der Bub immer schon ein Wirtschäftle.» So wurde aus dem flügelahmen Gasthof wieder ein prächtiger «Schwanen», der mit regionalen Spezialitäten für neuen kulinarischen Glanz in der 3800-Einwohner-Gemeinde Neckartailfingen im Landkreis Esslingen sorgt.

Für die wohlthuende Atmosphäre ist die Chefin zuständig, die ihre Liebe zur Gastronomie über Umwege entdeckte. Mit ihrem (verstorbenen) Mann führte sie eine Spedition und eine Tankstelle. Später verstärkte sie im Lehrbetrieb des Sohnes das Serviceteam und kam dort auf den Geschmack. Heute ist sie, im adretten Dirndl, die beste Botschafterin der Kochkünste des Juniors. Scheinbar nebenbei dirigiert sie die Servicekräfte, die bis zu 120 Gäste verwöhnen, und gibt kompetent Auskunft über die Speisen und damit korrespondierende Weine.

Uns empfahl sie zum Auftakt einen 2010er Rieslingsekt Haberschlachter Dachsberg von den Weingärtnern Brackenheim (die seit ihrer Fusion mit der Strombergkellerei Bönningheim im Sommer 2012 Weingärtner Stromberg-Zabergäu heißen). Der trockene, gut gereifte, aber noch sehr lebhaft prickelnde Duft sortentypisch nach Zitrus und schmeckte saftig und anhaltend. Wir blätterten nebenbei in der sorgfältig zusammengestellten Weinkarte und schmökerten uns durch die liebevollen Weinerläuterungen.

Man merkte, dass der Gasthof zu Recht das Gütesiegel «Haus der Baden-Württemberger Weine» trägt, ein Titel, den die beiden regionalen Weinbauverbände gemeinsam mit dem Hotel- und Gaststättenverband vergeben, damit die Gäste schnell erkennen, dass sie hier mit regionalen Weinen verwöhnt werden. Kompetenz und Weinleidenschaft von Seiten der Gastronomen spielen dabei ebenfalls eine wichtige Rolle. Lust auf diese Weine machen die im «Schwanen» sehr fair kalkulierten Preise.

Zum Auftakt wurde knuspriges Zwiebel-Schinken-Brot gereicht. Ein «Kracher», nicht nur in Bezug auf die frische Kruste. Ganz hervorragend passte dazu das hausgemachte Griebenschmalz. Traditionelle schwäbische Küche, modern interpretiert, gönnten wir uns schon im ersten Gang: Kuttelsuppe und Carpaccio vom Württemberger Weiderind wurden wechselweise verkostet.

Das Carpaccio kam frühlinghaft frisch und leicht daher, was etwas dem schmackhaften Salatbouquet als Beiwerk zu verdanken war. Wenige, aber sehr angenehme Bitterstoffe lieferten die Sprossen, die hervorragend zum 2011er Trollinger Rotenberger Schlossberg vom Collegium Wirtemberg passten. Der zarte Mandelton dieses Weines mit seiner sanften Frucht war auch der optimale Begleiter zum gut abgehangenen Fleisch, das hauchdünn geschnitten serviert wurde. Dazu dezente Parmesanspäne – perfekt! Eine Vorspeise, die echten Frühlingsgenuss verbreitete.

Zur Kuttelsuppe hatten wir uns den 2012er Fellbacher «Schiefer» Lemberger trocken von den Fellbacher Weingärtnern einschenken lassen – eine gute Wahl. Die Suppe, mit weichen Kutteln und feiner Säure, brauchte einen standhaften Begleiter. Der Lemberger meisterte diese Aufgabe mit Bravour. Obwohl weich, rund und vollmundig, bot er genug Kraft und Würze auf, um mit der Suppenschärfe mitzuhalten. Eine Vorspeise übrigens, die ohne Probleme auch ▶





Petra Klein kam richtig ins Strahlen im «Schwanen». Schließlich sah sie sich bestens umsorgt von Christl Heilemann und deren Sohn Jochen, der in der Küche die Verantwortung hat und zudem manchmal morgens um fünf Uhr zur Jagd loszieht. Was er erlegt, kommt nicht nur auf die Teller, sondern auch in Dosen – zum Mitnehmen.



als ausgewachsene Mahlzeit genossen werden kann, besonders nach einem ausgedehnten Spaziergang am Ufer des Neckars, der nur gut hundert Meter hinter dem Haus vorbeifließt.

Der Trollinger kam gleich noch einmal in Kombination zum Einsatz, denn in Neckartailfingen durften wir natürlich auf einen Klassiker nicht verzichten: Maultaschen mit Kartoffelsalat - das schwäbische Nationalgericht. Jochen Heilemann servierte eine kräftige, frische Maultasche mit glänzendem Kartoffelsalat, so wie es sich gehört, aber eigenständig im Geschmack, weil hausgemacht.

Beim Ausbilder alter Schule gelernt

Die Liebe zum Kochen mit regionalen Produkten erlernte der Juniorchef im «Stumpfenhof» in Plochingen bei Uli Wägerle, einem Ausbilder alter Schule, der dem Nachwuchs nicht nur Kochkunst, sondern ebenso die Liebe zur authentischen schwäbischen Kü-

gegart auf dem sahnigen Wirsing - ein echter Hingucker und anschließender Gaumenschmeichler. Der gehaltvolle Wein harmonierte besonders gut mit dem Gemüse, passte sich aber ebenso dem Saibling an und demonstrierte damit seine vielseitige Verwendungsmöglichkeit. Zum Finale ein in diesem Fall positiver Schwanengesang: Apfelküchle mit Vanilleeis, dazu ein 2010er Lemberger Rosé-Sekt trocken aus der bekannten Brackenheim Lage Zweifelberg. Der schäumende Wein begeisterte mit saftiger Erdbeernote, sanfter Würze und lebhafter Perlage; er war eine perfekte Wahl zum kräftigen, nur dezent süßen Hefengebäck. Sein Prickeln kann durchaus für Schmetterlinge im Bauch sorgen... genau das, worauf wir alle im Frühling hoffen. Unser Schlusswort kennt man aus Richard Wagners «Lohengrin»: «Nun sei bedankt, mein lieber Schwan(en).»

Petra Klein



Leicht, locker, wohlschmeckend und natürlich auch sättigend ist Jochen Heilemanns Küche. Er setzt voll auf regionaltypische Gerichte und verzichtet auf modisch-kulinarischen Firlefanz. Dazu passen vor allem klassische Weinsorten aus Württemberg.

che vermittelt, schon seit Jahrzehnten. Man merkte, dass der «Schwanen»-Küchenchef in seiner Ausbildungszeit gut aufgepasst und die Regionalphilosophie verinnerlicht hatte. Zwei Löwen der Aktion «Schmeck den Süden» zieren die Speisekarte. Speziell gekennzeichnete Gerichte verweisen nicht etwa auf künstliche Zusatzstoffe, sondern klären den Gast auf, dass diese Speisen ausnahmsweise Zutaten enthalten, die nicht aus der Region kommen. Unsere Hauptgänge kamen ohne diese Hinweise aus. Der Rehrücken mit Spätzle auf Selleriepüree und Wildsauce wurde sogar von Heilemann, einem leidenschaftlichen Jäger, selbst erlegt. Das mürbe Rehfleisch war dementsprechend gut abgelagert und perfekt auf den Punkt gegart, butterzart und saftig (kleiner Tipp: Reh und Wildschwein gibt es als sehr gut schmeckende Dosenware zum Mitnehmen). Die leichte Süße des Selleriepürees bildete eine gute Ergänzung zur rassigen, selbstverständlich selbst gemachten Wildsauce. Dazu den passenden Rotwein zu finden, war für uns kein Problem: ein 2010er Lemberger aus Brackenheim (heute, wie bereits erwähnt, Weingärtner Stromberg-Zabergäu). Er schaffte ein kleines Kunststück, denn mit seinen weichen Tanninen sowie den Brombeer- und Pfefferaromen avancierte er zu einer eigenständigen flüssigen Beilage. Da wurden sogar die handgeschabten, goldgelben Spätzle etwas vernachlässigt. Das Stuttgarter Collegium Württemberg hatte einen weiteren Auftritt bei der Fischhauptspeise. Der 2012er Grauburgunder trocken punktete zum Saibling auf Rahmwirsing. Der frische Fisch präsentierte sich auf den Punkt

Fotos: Jana Kay

Kontakt

Gasthaus Schwanen
Familie Heilemann
Nürtingerstr. 18
72666 Neckartailfingen

Telefon: 07127 92 94 20

www.schwanen-neckartailfingen.de



Auch noch ein Café

Langeweile ist für Christl Heilemann ein Fremdwort. Sie braucht Vollbeschäftigung. Deshalb will sie demnächst ein kleines Café am Marktplatz in Weilheim/Teck eröffnen und Gäste mit Kaffee und Kuchen bewirten. Sonntags soll ein klassischer Brunch offeriert werden. Dass ihr Sohn Jochen dann im «Schwanen» öfter allein Regie führen muss, stört sie nicht: «Der packt das locker.»

Öffnungszeiten

11-14 Uhr & 18-23 Uhr

Samstags ab 18 Uhr, Ruhetag: Mittwoch

Vier geschmackvoll eingerichtete Gästezimmer, Catering und Partyservice, diverse kulinarische Veranstaltungen im Verlauf des Jahres

Alles Käse - im Frühling

So lagern Sie Käse richtig

Schnitt- und Hartkäse soll man nach Meinung von Experten am besten in beschichtetes Papier vom Käsehändler oder in Butterbrotpapier oder locker in Frischhaltefolie wickeln. Weichkäse möglichst immer in der Originalverpackung oder in Butterbrotpapier aufbewahren. Blauschimmelkäse locker in Alufolie einschlagen. Käsesorten in eine fest verschließbare Kunststoffbox legen (milde Käsesorten von den stark duftenden trennen) und bei einer Temperatur von 8 bis 10 °C im Kühlschrank lagern. Da stimmen Temperatur und Luftfeuchtigkeit, beide sind wichtig für eine ideale Lagerung. Kälter gelagert werden sollte Frischkäse.

Käse kaufen nach Bedarf

Käse idealerweise nur für den kurzfristigen Bedarf einkaufen. Optimal gelagert, halten sich Frisch- und Weichkäse je nach Reifegrad vier bis acht Tage, Schnitt- und Hartkäse gut über eine Woche.

Käse einfrieren?

Generell tut es keinem Käse gut, eingefroren zu werden. Durch die Eiskristalle werden Struktur und Geschmack beeinträchtigt, das Aussehen leidet darunter. Je mehr Wasser ein Käse enthält, desto schlechter übersteht er die Prozedur. Weich- und Blauschimmelkäse sollten daher nie eingefroren werden. Am wenigsten schadet das Einfrieren gereiften Hartkäsen. Tiefgefrorenen Käse langsam auftauen lassen und am besten für Saucen, zum Überbacken oder Bestreuen verwenden.



Mögen Sie gerne Käse? Dann ist es Zeit für warme Köstlichkeiten wie cremige Suppe, herzhafte Quiche, zarte Knödel oder knusprige Rösti. Käse ist ein Könner in der Küche. Seine vielfältigen Aromen überraschen unsere Geschmacksnerven immer wieder. In diesen sechs frühlingsleichten Rezepten unserer Autorin Marlis Szwillus, die schon einige Dutzend Kochbücher verfasst hat, gibt Käse sein Bestes im Topf, in der Pfanne und im Ofen. Und er lässt sich bestens kombinieren. Dabei steht keineswegs, wie es eine alte, aber überholte Schulmeinung wissen lässt, Rotwein als Partner im Vordergrund. Weißwein hat im Zusammenspiel mit Käse besondere Fähigkeiten und ist meist der bessere Begleiter.

Weintipp:

Zu der angenehm leichten, keineswegs sahnelastigen Suppe bieten sich Rosé oder Schillerwein (beide trocken ausgebaut) als diskrete Begleiter an.

Käsesuppe mit Kresse-Öl

Für 4 Personen

- 1 Beet Gartenkresse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 300 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- Etwas Zitronensaft
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 150 ml Weißwein (Weißburgunder oder Grauburgunder)
- 300 ml Milch
- 200 g Kochsahne
- 1 Scheibe Bauernbrot
- 200 g frisch geriebener Bergkäse (z. B. Appenzeller, Allgäuer Bergkäse)

Zubereitung

1 Für das Öl die Kresse waschen, trocken schütteln und mit einer Schere vom Beet schneiden. Kresse mit 2 Messerspitzen Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 EL Gemüsebrühe und Öl in ein schmales, hohes Gefäß (z. B. eine Bechertasse) geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Kresse-Öl mit ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Zugedeckt ziehen lassen.

2 Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und hellgelb anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen. Restliche Brühe zufügen, alles glatt rühren. Milch und Sahne angießen, aufkochen und alles 5–7 Minuten sanft köcheln lassen. Inzwischen das Brot entrinden, knusprig tosten und würfeln.

3 Den Käse bei kleiner Hitze nach und nach unter ständigem Rühren zur Suppe geben und schmelzen lassen. Käsesuppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten, mit Brotwürfeln bestreuen, mit Kresse-Öl beträufeln und heiß servieren.

Fotos: Jana Kay

Für 4 Personen

- Für 1 Quiche-Form (Ø 26–28 cm)
- 300–400 g Blätterteig (frisch oder tiefgekühlt und aufgetaut)
- 250 g gegrillte rote Paprikahälften (aus dem Glas)
- 100 g frisch geriebener Hartkäse (z. B. Emmentaler, Comté, Fontina)
- 100 g frisch geriebener Schafskäse (z. B. Pecorino, Manchego)
- 4 Eier, 200 g Schlagsahne
- 1 EL mittelscharfer Senf, Pfeffer, Salz
- 4 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

- 1** Teig nach Packungsangabe vorbereiten. Die Quiche-Form kalt ausspülen. Teig auf Backpapier etwas größer als die Form ausrollen. Form und Rand mit dem Teig auslegen. Kalt stellen.
- 2** Backofen auf 210 °C vorheizen. Paprika abtropfen lassen, trocken tupfen. Beide Käsesorten mischen. Eier mit Sahne, Senf und 2 EL Schnittlauchröllchen verquirlen, zwei Drittel des Käses untermischen. Mit Pfeffer und eventuell etwas Salz würzen. Teig mit der Gabel mehrmals einstechen. Käsemasse daraufgeben, mit übrigem Käse bestreuen. Paprika nebeneinander darauf verteilen. Quiche im Ofen (unten) 35–40 Minuten backen.
- 3** Käse-Quiche vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen. Mit übrigem Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp: Dazu schmeckt ein gemischter grüner Blattsalat mit Gurkenscheiben.

Zwei-Käse-Quiche



Weintipp:
Weil im Gericht eine zarte Süße spürbar ist, sollte dies auch bei der Weinbegleitung der Fall sein. Ein saftiger, halbtrockener oder feinherber Riesling ist der ideale Partner.

Kasknödel

Für 4–6 Personen

- 250 g Weißbrot ohne Rinde vom Vortag
- 200 ml lauwarme Milch
- 4 Frühlingszwiebeln
- 150 g Butter
- 250 g aromatischer Schnittkäse (z. B. Appenzeller, Tilsiter, Mondseer)
- 1 EL Mehl
- 2 Eier + 1 Eigelb
- Pfeffer aus der Mühle, Salz
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 2 EL frische gemischte Kräuter (fein gehackt)
- 50 g Parmesan am Stück

Zubereitung

1 Weißbrot klein würfeln, in einer Schüssel mit der Milch übergießen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, längs halbieren, in dünne Streifen schneiden und in 1 EL Butter andünsten. Den Schnittkäse ohne Rinde grob raffeln.

2 Das eingeweichte Brot mit Mehl bestäuben. Eier mit Eigelb verquirlen, zum Brot geben und alles mit den Händen kräftig durchkneten. Käseraffel und Frühlingszwiebeln unterkneten. Die Masse mit Pfeffer, wenig Salz und etwas Muskat würzen. 10 Minuten ruhen lassen. Währenddessen reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Die restliche Butter schmelzen lassen, die Kräuter unterrühren, warm halten.

3 Die Käse-Brot-Masse mit angefeuchteten Händen zu mittelgroßen Knödeln formen. Ins kochende Wasser geben, die Hitze sofort reduzieren und die Knödel in leicht siedendem Wasser in ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, kurz abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Mit der Kräuterbutter beträufeln. Parmesankäse in hauchdünnen Spänen darüberhobeln.

Tip: Die Kasknödel auf glasierten Möhrenscheiben servieren.

Weintipp:

Der Parmesan gibt dem Gericht eine merkliche Würze. Deshalb bietet sich eine Kombination mit einem ebenfalls würzigen trockenen Chardonnay oder Grauburgunder an.



Weintipp:
Die Marinade bringt zwar etwas Süße ins Spiel, nimmt aber den Rösti nicht den herzhaften Geschmack. Ein guter Partner ist ein sanfter Schwarzriesling oder Lemberger aus dem großen Holzfass.

Käserösti mit Spinatsalat

Für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 2 EL Mehl
- 3 Eier
- 100 g Hartkäse (z. B. Greyerzer, Emmentaler, Pecorino)
- 50 g Weichkäse (z. B. Camembert, Brie, Weinkäse)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 300 g Frühlingspinat
- 100 g Champignons
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL Orangensaft
- 1–2 TL Honig
- 3 EL Öl
- Butterschmalz zum Braten
- 40 g Radieschen-Sprossen

Zubereitung

1 Zwiebeln abziehen, klein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Raspel mit Zwiebeln, Mehl und Eiern vermischen. Hartkäse entrinden, grob raspeln. Weichkäse entrinden, in kleine Stücke schneiden. Beide Käsesorten zur Kartoffelmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

2 Spinat waschen und trocken schleudern. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Aus Orangensaft, Honig, Salz, Pfeffer und Öl eine Marinade rühren, abschmecken.

3 In einer Pfanne in heißem Butterschmalz aus der Kartoffel-Käse-Masse 16 goldgelbe Rösti backen. Fertige Rösti bei 80 °C im Backofen warmhalten. Spinat mit Champignons und Radieschen-Sprossen mischen, die Marinade unterheben. Salat zu den heißen Rösti servieren.





Weintipp:
Der ungemein saftige Fisch verträgt sich perfekt mit einem trockenen, sanft würzigen Sauvignon Blanc, der nicht zu leichtgewichtig sein sollte.

Gratinierte Kabeljaufilets

Für 4 Personen

- 300 g zarter Lauch
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle, Salz
- 2 Tomaten
- 4 Kabeljau-Rückenfilets (je ca. 150 g)
- 40 g Butter + Butter für die Form
- 2 EL Mehl
- 200 ml Fischfond (aus dem Glas)
- 100 g Natur-Doppelrahm-Frischkäse
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 Eigelb
- Dillspitzen zum Garnieren

Zubereitung

1 Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Öl zufügen und den Lauch darin kurz anbraten. Mit etwas Pfeffer würzen. Tomaten 30 Sekunden in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten, halbieren, entkernen und klein würfeln. Fischfilets kurz abrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

2 In einem Topf 40 g Butter zerlassen. Mehl hinzufügen und kurz anschwitzen. Nach und nach den Fond zugießen, die Sauce glatt rühren. Unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Frischkäse und Senf zur Sauce geben, glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käsesauce von der Kochstelle ziehen. 4 EL Sauce mit Eigelb verrühren, unter die übrige Sauce ziehen.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Gratin-Form einfetten. Fischfilets nebeneinander hineinlegen. Zuerst die Lauch-Speck-Mischung, dann die Hälfte der Tomatenwürfel darauf verteilen. Fisch mit der Käsesauce überziehen und im Ofen (Mitte) etwa 20 Minuten garen. Mit übrigen Tomatenwürfeln bestreuen und mit Dill garniert servieren.

Tipp: Dazu schmecken kleine Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln.

Zubereitung

1 In einem Topf 30 g Butter aufschäumen. Das Mehl gründlich untermischen und unter Rühren hellgelb anschwitzen. Milch unter Rühren nach und nach zugießen, die Sauce glatt rühren und offen 5–10 Minuten sanft köcheln lassen. Hartkäse ohne Rinde grob raspeln. Nach und nach unter Rühren in die heiße Sauce geben und darin schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

2 Das Grün der Möhren auf 2 cm kürzen. Möhren waschen, nach Belieben schälen und längs halbieren. Kohlrabi putzen, großzügig schälen, zuerst in 1 cm dicke Scheiben, dann in ebenso breite Stifte schneiden. Zuckerschoten putzen. Spargel schälen, putzen und der Länge nach halbieren.

3 Salzwasser aufkochen lassen. Möhren und Kohlrabi darin zugedeckt 3 Minuten kochen. Spargel und Zuckerschoten dazugeben und knapp 1 Minute mitkochen. Gemüse abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

4 Eine große ofenfeste Form einfetten. Blanchiertes Gemüse nach Sorten getrennt in die Form legen. Mit Käsesauce begießen. Blauschimmelkäse würfeln und obenauf verteilen. Form in den Ofen (Mitte) schieben und das Gemüse ca. 20 Minuten überbacken.

Tipp: Dazu schmeckt Kartoffelpüree und, wenn als Beilage gedacht, ein Steak vom Rind oder Kotelett vom Schwein – beides aus artgerechter Haltung.

**Für 2 Personen als Hauptgericht,
für 4 Personen als Beilage**

- 30 g + 2 TL Butter
- 30 g Mehl
- 500 ml Milch
- 200 g Hartkäse
(z. B. Cheddar, Alpkäse, Greyerzer)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 400 g Bundmöhren
- 400 g Kohlrabi
- 200 g Zuckerschoten
- 200 g Spargel (weißer oder grüner)
- 50 g Blauschimmelkäse
(z. B. Roquefort, Gorgonzola, Danablu)

Frühlingsgemüse in Käsesauce

Weintipp:
Der würzige Käse ist geschmacklich dominant. Wenn dann noch, wie im Bild, ein zartes, mürbes Rinderfilet im Spiel ist, darf es ein trockener, klassisch im Holz ausgebauter Trollinger sein.



März

21. März

Fellbach: Wein & Fisch, kulinarische Weinprobe der Fellbacher Weingärtner, 0711 578 80 30

Stuttgart: Finissimo beim Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

22. März

Esslingen: Frühjahrsweinprobe bei den Weingärtnern Esslingen, 0711 918 96 20

Markelsheim: Frühjahrsweinprobe der Weingärtner Markelsheim, 07931 906 00

Weinstadt: Candle-Light-Dinner der Remstallkellerei, 07151 69 08 23

23. März

Cleebronn: Trollinger-Treking, mit GPS und Weinerlebnisführerin Saskia Wörthwein auf der Suche nach verlorenen Schätzen, 07135 93 75 06

28. März

Fellbach: Kleine Fässer mit großen Weinen, Barrique-Probe der Fellbacher Weingärtner, 0711 578 80 30

29. März

Neckarsulm: WeinGlückFrühling – Erlebniswanderung im Scheuerberg mit Weinerlebnisführerin Michaela Metzger, 0172 140 56 83

29.-30. März

Flein: Verkaufsoffenes Wochenende der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg (und Flein), 07131 157 90

April

4. April

Vaihingen-Rosswag: GenussTriole – ein Genuss-Seminar für alle Sinne. Gastgeber: Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

Stuttgart: Schokolade & Wein bei der Weinmanufaktur Untertürkheim, 0711 336 38 10

4.-7. April

Pfedelbach-Heuholz: Frühjahrshausmesse der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, 07949 94 00 33

5. April

Vaihingen-Rosswag: Wein – Kabarett – Kulinarik, süddeutsche Premiere des Kabarettprogramms von Andreas Klaue in der neuen Kelter der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

5./6. April

Hamburg: Das Deutsche Weininstitut veranstaltet gemeinsam mit den Gebietsweinwerbungen, darunter auch die Württemberger Organisation, erstmals im historischen Hamburger Curio-Haus an der Rothenbaumchaussee die Wein- und Reismesse WeinTOUR, 06131 282 90, www.deutscheweine.de

6. April

Fellbach: Festival der Weingenuße in der Alten Kelter mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Stuttgart: Frühjahrsweinprobe des Collegiums Württemberg, 0711 32 77 75 80

Weinsberg-Grantschen: Weinfrühling bei Grantschen Weine, 07134 980 20

Weinstadt: Ostermarkt bei der Remstallkellerei, 07151 69 08 23

10. April

Fellbach: Seminar mit allgemeiner Weinkunde und -probe bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

11. April

Stuttgart: Finissimo beim Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

12. April

Heilbronn: Kulinarische Weinprobe der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

Vaihingen/Enz-Horrheim: Osterweinmarkt der Weingärtner Horrheim-Gündelbach, 07042 333 09

12./13. April

Maulbronn: Weinmesse Westlicher Stromberg der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels und weiterer Mitglieder der «Weinkultur Westlicher Stromberg», 07045 35 10

13. April

Esslingen: Tag der offenen Kelter bei den Weingärtnern Esslingen, mit Führungen und buntem Rahmenprogramm, 0711 918 96 20

Leingarten: Sturm auf die Heuchelberger Weingipfel mit Weinerlebnisführer Volker Thunich, inklusive Probe und Vesper, 07131 40 29 25

20. April

Cleebronn: Mit dem Osterhasen und der Weinerlebnisführerin Rosemarie Seyb auf Entdeckungsreise (auch für Kinder geeignet), 0151 11 98 07 54

26. April

Weinstadt: Weinwanderung der Remstallkellerei, 07151 69 08 23

26./27. April

Duisburg: Baden-Württemberg Classics in der Kraftzentrale des Landschaftsparks. Ein Wochenende mit über 1000 Weinen aus Württemberg und Baden, dazu kulinarische Spezialitäten, Seminare und touristische Informationen, täglich von 11 bis 18 Uhr. Infos unter www.bwclassics.de, 07141 244 60

Termine März–Juni 2014

Genuss und Romantik

Mit dem Frühling halten auch wieder viele Termine Einzug im Weinkalender. Kulinarik, Sport und Wanderungen, Romantik, Einkaufserlebnisse, in die Tiefe gehende Informationen über Wein, Kabarett und Genuss bei Weiß, Rot und Rosé sind angesagt in den nächsten Monaten. Außerhalb von Württemberg darf besonders auf die Baden-Württemberg Classics in Duisburg (26./27.4.) und Dresden (24./25.5.) sowie die WeinTOUR (5./6.4.) in Hamburg hingewiesen werden.

26.-28. April

Nordheim: Weintage der Heuchelberg Weingärtner, 07133 989 50

Lauffen: Weintage der Lauffener Weingärtner, 07133 18 50

27. April

Löwenstein: Die Mennoniten und der Wein, mit Weinerlebnisführerin Margit Fellmann vom Breitenauer Hof, 07130 13 16

Neuffen: Mit dem Wengerter unterwegs – April, April und viel Wasser. Infos: www.schwaebische-landpartie.de

Öhringen: Hohenloher Weinwandertag der Weinkellerei, 07946 911 00

Weikersheim-Laudenbach: Weinwanderung der Weingärtner Markelsheim, 07931 906 00

30. April-4. Mai

Weinstadt: Weindorf der Remstallkellerei, 07151 69 08 23

Mai**1. Mai**

Vaihingen/Enz-Horrheim: Klosterbergfest der Weingärtner Horrheim-Gündelbach und des Orchestervereins Horrheim, 07042 333 09

3. Mai

Fellbach: Der Weg der Traube durch den Keller – Probe der Fellbacher Weingärtner mit Kellerführung, 0711 578 80 30

Stuttgart: sunset wine tasting des Collegiums Württemberg, 0711 32 77 75 80

4. Mai

Esslingen: Spargel & Wein, serviert von den Weingärtnern Esslingen, 0711 918 96 20

Cleebronn: Spargelfest der Weingärtner Cleebronn-Güglingen, 07135 980 30

9. Mai

Vaihingen-Rosswag: GenussTriole – ein Genuss-Seminar für alle Sinne. Gastgeber: Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

10. Mai

Vaihingen-Rosswag: Wein-Ballon-Erlebnisfahrt – eine luftige Verkostung der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

10.-11. Mai

Schwäbisch-Hall-Wackershofen: Süddeutscher Käsemarkt mit Weinen der regionalen Weingärtnergenossenschaften vom Hohenloher Freilandmuseum.

10.-12. Mai

Eberstadt: Weinfest der Winzer vom Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

11. Mai

Heilbronn und Umgebung: Trollinger-Marathon durch die Weinberge, auch mit Halbmarathon und Nordic Walking über die halbe Strecke. Heilbronn-Marketing, 07131 56 37 41, www.heilbronn-marathon.de

Vaihingen-Rosswag: Segway-Tour durch die Weinlandschaft mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

Weinstadt-Strümpfelbach: Tour de Figur – Wanderung mit Weinerlebnisführerin Elke Ott, 0711 50 42 99 53

Sternenfels: Weintour Westlicher Stromberg der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels und weiterer Mitglieder der «Weinkultur Westlicher Stromberg», 07045 35 10

Weinstadt-Schnait: Spargel & Wein mit der Remstallkellerei und dem Schnaiter Weintreff, 07151 99 86 55

16. Mai

Stuttgart: Finissimo des Collegiums Württemberg, 0711 32 77 75 80

17./18. Mai

In den Löwensteiner Weinbergen: Wein über Berg und Tal mit den Winzern vom Weinsberger Tal und dem Weinkollegium Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

Ludwigsburg-Eglosheim: 39. Kelterplatzfest des Musikvereins, 07141 333 62

18. Mai

Esslingen: Weinwandertag der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

Weinstadt-Schnait: Offene Kelter der Remstallkellerei und des Schnaiter Weintreffs, 07151 99 86 55

Metzingen: Launige Tour durch den frühlingshaften Metzinger Weinberg mit Weinerlebnisführer Martin Schadenberger, 07123 20 02 09

Neuffen: Mit dem Wengerter unterwegs – endlich Frühling, Infos unter www.schwaebische-landpartie.de

24./25. Mai

Dresden: Baden-Württemberg Classics im Maritim-Hotel und Congress-Center an der Elbe in der Nähe der historischen Altstadt. Etliche hundert Weine aus Württemberg und Baden, mit Seminaren, Kulinarik und touristischen Informationen. Infos unter www.bwclassics.de, Tel. 07141 244 60

Pfedelbach-Heuholz: Weinfest rund um den Dachsteiger mit der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, 07949 94 00 33

25. Mai

Fellbach: Tag des Kellers und großer regionaler Genießermarkt der Fellbacher Weingärtner, 0711 570 80 30

**Weinkultur am Brackensteiner Mönchsberg**

Im Brackensteiner Ortsteil Dürrenzimmern gibt es seit einigen Jahren auf einem idyllischen Platz am Mönchsbergsee eine Ausschankhütte (Bild rechts), in der am Wochenende und an Feiertagen Weine der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim offeriert werden. Betreut wird die Hütte vom Verein «Weinkultur am Mönchsberg», der vor zwei Jahren auf Initiative der Kooperative gegründet wurde und inzwischen mehr als 100 Mitglieder hat. Der Verein serviert den Besuchern auch kleine Speisen wie Grillwurst und Steaks.

Vom Krimi bis zur Schatzsuche

130 Stunden Weinerlebnis pur bieten die beliebten Sonntagstouren der zahlreichen Weinerlebnisführer Württembergs, vom Krimiabend bis zur Fackelwanderung, zu einer literarischen Tour und einer Schatzsuche. Der Veranstaltungskalender für 2014 ist jetzt wieder bei den Tourismusorganisationen im Ländle erhältlich und kann außerdem im Internet eingesehen werden (www.weinerlebnistour.de).



Winnenden: Frühlings-Weinfest der Remstallkellerei und der Weingärtner Winnenden, 07195 628 31

28./29. Mai

Pfedelbach-Heuholz: Weinfest rund um den Dachsteiger mit der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, 07949 94 00 33

Öhringen-Michelbach: Weinlandwandertage der Weinkellerei Hohenlohe und der Wandergruppe Michelbach, 07946 911 00

29. Mai

Schwaigern-Stetten: Kelterfest der Heuchelberg Weingärtner und des Gesangsvereins Edelweiß, 07138 970 20

Stuttgart: Weinwandertag der Weinmanufaktur Untertürkheim, 0711 336 38 10

Lehrensteinsfeld: Weinfest der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

29. Mai-1. Juni

Vaihingen-Rosswag: Weinfest mit Livemusik am 29. Mai, am 30. Mai 401-Stäffele-Teamlauf durch die Rosswager Terrassenlagen und zum Abschluss Rostbratenfest. Veranstalter: Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50, www.401staeffeleteamlauf.de

31. Mai/1. Juni

Sternenfels: Traditionelles Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft, 07045 35 10

Juni

6. Juni

Vaihingen-Rosswag: GenussTriole – Genuss-Seminar für alle Sinne mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

7. Juni

Fellbach: Der Weg der Traube durch den Keller – Probe der Fellbacher Weingärtner mit Führung, am gleichen Tag Genuss-Erlebnistour mit dem Oldtimer-Bus durch die Weinberge, 0711 578 80 30

7./8. Juni

Stuttgart: Weinwanderung am Götzenberg mit dem Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

Weinstadt: Pfingstmarkt der Remstallkellerei, 07151 69 08 23

8. Juni

Strümpfelbach: Wein, Kunst und Musik mit der Remstallkellerei und dem Musikverein, 07151 69 08 23

8./9. Juni

Korb: Weinfest in der neuen Kelter mit der Remstallkellerei und dem Weinbauverein Korb und Steinreinach, 07151 336 17

9. Juni

Vaihingen/Enz-Horrheim: Pfingstmarkt der Weingärtner Horrheim und der Verwaltungsstelle Vaihingen, 07042 84 10 50

13. Juni

Fellbach: Sprache des Weines – Sensorikseminar der Fellbacher Weingärtner, 0711 578 80 30

13.-15. Juni

Brackenheim-Dürrenzimmern: Dürrenzimmerner Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim. Im Mittelpunkt steht ein Jubiläum: 50 Jahre Lemberger Weißherbst. 07135 95 15 00

13.-16. Juni

Bad Mergentheim-Markelsheim: Weinfest der Weingärtner und des Weinbauvereins Markelsheim, 07931 906 00

14. Juni

Esslingen: Sommerweinprobe der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

Neuffen: Mit dem Wengerter unterwegs zur Weinblüte, Infos unter www.schwaebische-landpartie.de

Stuttgart: sunset wine tasting des Collegiums Württemberg, 0711 32 77 75 80

14.-16. Juni

Schwaigern: Wein & Genuss mit den Heuchelberg Weingärtner, 07138 970 20

15. Juni

Neuffen: Weinwandertag der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck, 07025 31 50

Vaihingen/Enz-Horrheim: Weinblütenfest der Weingärtner Horrheim-Gündelbach, 07042 333 09

Schwäbisch sparsam

Nach dem Weinfest irgendwo im Schwäbischen. Zwei halten sich untergefasst, weil sie alleine eine etwas unsichere Gangart haben. Einer kramt in seiner Tasche, um ein Taschentuch zu finden. Dabei fällt ihm eine Zwei-Euro-Münze auf den Boden. Er lässt sie liegen und marschiert weiter. Verwundert fragt der Freund: «Warum hebst du das Geld nicht auf?» «Zu gefährlich. Wenn ich mich nach unten bück' wegen zwei Euro, läuft mir oben für mindestens zehn Euro Trollinger raus.»

Geführte Tour de Wein

Pedaltreter, die zugleich Weinfreunde sind, können bei einer ganz speziellen «Tour de Wein» am 4. Mai mitmachen. Veranstalter sind die Touristikkommunitäten Heilbronner Land, Kraichgau-Stromberg, Neckar-Zaber und Marbach-Bottwartal. Sie bitten zur geführten Radsaisonöffnung auf dem 2013 neu beschilderten Württemberger Weinradweg.

Die Tour ist als Sternfahrt mit drei Teilstrecken konzipiert. Startpunkte sind Marbach, Maulbronn und Obersulm. Gemeinsames Ziel der jeweils rund 40 Kilometer langen Strecken ist Nordheim. Unterwegs besteht die Möglichkeit, sich an einigen gastfreundlichen Stationen nicht nur mit einem Gläschen Wein zu stärken.

Vor dem Start können die Teilnehmer ihr Fahrrad vom Fachmann gratis durchchecken lassen. Ein ständiges Begleitfahrzeug bietet Sicherheit bei kleineren Pannen und bei Erschöpfung. Außerdem gibt es einen Shuttle-Service zwischen den Standpunkten und Nordheim. Infos unter www.heilbronnerland.de.



Fotos: z. V. g.

Württembergische Schönheiten

Miss Germany und Königin aus Kasachstan

Dass eine Frau im Alter von 52 Jahren eine Misswahl gewinnt und dabei für ihren Heimatort und dessen Weine intensiv die Werbetrommel rührt, ist nicht unbedingt die Regel. Aber Monika Römer-Emich aus Flein tat es. Sie holte sich in Bodnmais im Bayerischen Wald den Titel beim zum zweiten Mal ausgeschriebenen Wettbewerb «Miss Germany 50plus» und schlug dabei zahlreiche mindestens 50-jährige Wettbewerberinnen aus dem Feld.

Nicht unwesentlich zur Entscheidung der Jury trug – neben dem Aussehen der feschten Blondine – auch ihre Herkunft bei. «Als ich auf der Bühne gefragt wurde, wo denn Flein sei, habe ich von unserem Wein und der wunderschönen Landschaft geschwärmt. Das kam wohl ganz gut an.»

Diese Spontanität hat einen realen Hintergrund. Als wir die zweifache Mutter und frühere selbstständige Modefachfrau, die jetzt in einer Heilbronner Boutique tätig ist, ein paar Tage nach dem Erfolg besuchten, erzählte sie vom morgentlichen Walking in den Fleiner Reben und ihren Weinvorlieben: «Zuerst die Stärke von Flein, der Riesling. Und wenn es Rot sein soll, dann Schwarzriesling.»

Dass eine regionale Weinkönigin in Württemberg aus Kasachstan kommt, ist ebenfalls überraschend. Aber Lilia Schiebe aus Ingelfingen, die letztes Jahr zur Hohenloher Weinkönigin gewählt wurde, kam mit ihren Eltern noch im Kindergartenalter nach Deutschland und spricht inzwischen ausgeprägter Dialekt als die hier Geborenen. Die 23-jährige Bankkauffrau hat zwar keine Weinwurzeln, aber mehrere Beziehungen zum Wein. Das Thema hat sie schon vor Jahren beschäftigt; sie eignete sich viel Wissen aus Büchern und im Internet an. Und als sie dann noch einen jungen Kellermeister kennenlernte, der in der Mundelheimer Genossenschaft tätig ist, lernte sie einiges von der Praxis, vom Rebschnitt über die Lese bis hin zur Kellerarbeit. Was ihr besonders Freude bereitet, ist «die Herzlichkeit und Offenheit, die meine Familie und ich bei den Hohenlohern erfahren.»



Lilia Schiebe (oben) wurde im Osten Europas geboren und «regiert» jetzt als Hohenloher Weinkönigin. Monika Römer-Emich (links) aus Flein zierte kürzlich den Titel des rtv-Fernsehmagazins als Miss Germany 50 plus und bekannte sich bei der Wahl fröhlich zum Riesling ihrer Heimat.





Einschenken, dann das Aroma erschnuppeln, einen Schluck nehmen, wieder ausspucken und dann notieren. Machte auch Larissa Schweiker Spaß.



		Prädikat	Geschmack	Erzeuger
2	2012	Kies Bine		
3	2012	Ziel blumig Aroma		
4	2012	leicht fruchtiges Aroma		
5	2013	sehr helles Aroma, nicht perfumiert	trocken	S
6	2013	fruchtig, Kohlensäure & hinterlässt wenig	trocken	+
7	2013	Aroma eher zitrillisch aber kräftig am Gaumen	trocken	-
7b	2013		trocken	S
Müller-Thurgau				
8	2012	am Gaumen vegetative Eindruck, bitter	trocken	- Beckler
Silvaner				
9	2012	zytrea Gerst. reif	trocken	- Beckler
10	2012	stump, mäßig	trocken	- Beckler
11	2013	zart, noch frisch, filigran	trocken	S
Reißburgunder				
12	2012	fett im Geschmack, zart im Aroma	trocken	
13	2012	dunkel Holznoten, noch sehr frisch	trocken	+
14	2012	geruchlich	trocken	
15	2012	Aroma erinnert an Banane	trocken	
16	2012	dezent in der Nase	trocken	
17	2012		trocken	
18	2012		trocken	
18b	2013		trocken	
Graubauer				

Handwritten notes:
 Petra Spürgel eingewickelt in Seiden und Baumwolle
 S: Empfehlung + Spürgel
 +: fol positiv
 -: fol negativ

Test mit gekrönten Häuptionern

Was zum Spargel passt

Bald hat der Spargel wieder Hochkonjunktur. Wir waren auf der Suche nach Weinen, die zu ihm passen. Hilfestellung gaben uns dabei vier junge Damen: die aktuelle Weinkönigin Württembergs, ihre beiden Prinzessinnen sowie die Weinkönigin von 2011/12. Das Quartett kombiniert auch privat gern Speisen und Wein.

In wenigen Wochen gibt es ihn wieder bis Ende Juni in deutschen Landen. Viele Fans des Asparagus warten schon mit Sehnsucht auf die langen, hellen Stangen, die man gründlich schälen muss und nicht zu lang kochen darf. Nicht ganz unbedeutend für guten Geschmack ist außerdem der richtige Wein zum Spargel.

Schnell war bei unserem Test klar, dass die gekrönten Häuptionern der württembergischen Weinwirtschaft und auch eine «Ex» in dem Thema zu Hause waren und auch kritisch Wein bewerten können. Die im November 2013 zur neuen Königin gewählte Theresa Olkus attestierte einigen Weinen zwar gute Qualität. «Aber zum Spargel passen sie nur bedingt. Da kommt es oft darauf an, was man als Begleiter auf dem Teller hat, zum Beispiel Lachs oder Schnitzel.» Auch die Zubereitungsart sei wichtig, meinte Prinzessin Franziska Leitz. Es mache schon einen Unterschied, ob nur zerlassene Butter dazukomme oder eine gehaltvolle Sauce hollandaise.

Die zweite Prinzessin Larissa Schweiker hatte eingangs schon die Auswahl der Sorten auf der Verkostungsliste studiert und festgestellt, dass kein Riesling darunter war. «Ist durchaus richtig, weil die Rieslingsäure oft in der Kombination mit Spargel stört.» Vermisst wurde keine Sorte. Allenfalls den Trollinger in betont herber, leichtgewichtiger Art hätte man sich als Begleiter vorstellen können. Und vielleicht den Muskateller, von dem Larissa Schweiker eine hohe Meinung hat. Mit dabei war der Kerner, allerdings in der Version als kraftvoller «Justinus K.»

Dass Frauen bei Weinbeschreibungen gelegentlich etwas anders ticken als Männer, wurde bei der Weinkönigin 2011/12, Petra Hammer, deutlich. Einem Wein, bei dem alle kritisch die Nase kräuselten, attestierte sie: «Der erinnert mich an Maoam.» Dieses fruchtige Kaubonbon gab es für die kleine Petra täglich als Belohnung, als sie vor fast 20 Jahren im Weinberg half... ▶▶

Fotos: Faber & Partner, iStock / hiphoto



Probenleiter Rudolf Knoll hatte die vier Damen fest im Blick. Von links: Franziska Leitz, Theresa Olkus, Larissa Schweiker und Petra Hammer.

2012 Rivaner trocken

Weingärtnergenossenschaft Sternenfels

Kräuterwürze im Aroma; straff, saftig, jugendlich frisch, gutes Säurespiel, für Spargel bedingt geeignet (Salat). «Leicht und gut», urteilt Larissa Schweiker über das Schnäppchen.

Tel. 07045 35 10
www.wg-sternenfels.de
 3,90 Euro

2012 Rivaner Horrheimer Klosterberg «Minnesänger» trocken

Weingärtner Horrheim-Gündelbach

Verhaltener Muskatduft; kernig, geradlinig, vollmundig. «Geschmack macht Lust auf Spargel», meint Franziska Leitz.

Tel. 07042 333 09
www.horrheimer-weingaertner.de
 4,20 Euro

2012 Rivaner * trocken

Weingärtner Bad Cannstatt

Zarte Würze im Duft; guter Nerv im Geschmack, saftig, verspielt, angenehm resche Art. «Für 2012 noch sehr jung», stellt Petra Hammer fest.

Tel. 0711 54 22 66
www.badcannstatt-weine.de
 5,80 Euro

2013 Rivaner trocken «Klosterhof»

Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim

Sortentypische, intensive, aber angenehme Muskatnase; saftiger, rescher, süffiger Wein, sehr bodenständig. «Interessanter Duft, spannend», befindetet Theresa Olkus.

Tel. 07135 951 50
www.wg-duerrenzimmern.de
 4,50 Euro

2013 Rivaner Esslinger Schenkenberg

Weingärtner Esslingen

Kräuter und etwas Majoran im Aroma; saftig, rund, merkliche, aber gut eingebundene Fruchtsüße. «Vollmundig und schmelzig», notiert Franziska Leitz.

Tel. 0711 918 96 20
www.weingaertner-esslingen.de
 4,80 Euro

2013 Rivaner «Edition Gourmet»

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Verhaltener Muskatduft; saftig, süffig, diskrete, gut abgestimmte Fruchtsüße. «Feingliedrig, angenehm auf der Zunge», vermeldet Theresa Olkus.

Tel. 07141 486 60
www.wzg-weine.de
 3,93 Euro

2013 Silvaner Kabinett trocken

Weikersheimer Tauberberg

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Viel Würze in der Nase; straff, geradlinig, guter, jugendlicher Biss, angenehm unkompliziert. «Passend zum Salat», empfindet Franziska Leitz.

Tel. 07141 486 60
www.wzg-weine.de
 3,69 Euro

2012 Weißburgunder trocken

Weinhaus Nordheim, Schwaigern

Interessanter Wein aus dem Keller der Heuchelberg Weingärtner, die vor einigen Jahren mit ihren Kollegen aus Nordheim fusionierten. Kräuterduft, etwas Zitrus in der Nase; saftig, sanfte Würze, ein Hauch Fruchtsüße (6,4 g/l). Für Petra Hammer

«feinfruchtig, sehr harmonisches Geschmacksbild».

Tel. 07138 970 20
www.heuchelberg.de
 4,70 Euro

2012 Weißburgunder Kabinett trocken Schnaiter Altenberg

Remstallkellerei, Weinstadt

Mandeln und Kräuter im Aroma; würzig, angenehme Fülle, jetzt auf dem Punkt. «Mit etwas grünen Noten passend zum Spargelsalat», meint Larissa Schweiker.

Tel. 07151 690 80
www.remstallkellerei.de
 5,89 Euro

2012 Weißburgunder trocken «Terra S» ***

Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Kräuter, Nüsse und ein Hauch Mandeln im Aroma; saftig, würzig, geradlinig, gute Länge im Abgang. «Aromareich», wird er von Theresa Olkus empfunden.

Tel. 07143 816 00
www.felsengartenkellerei.de
 4,99 Euro

2012 Grauburgunder trocken

«Weisser von Stromberg»

Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim

Mandeln, Kräuter und etwas Wacholder im Duft; saftig, angenehme Würze, gut integrierte Fruchtsüße (7 g/l). Franziska Leitz gefällt «die frische, angenehme Säure».

Tel. 07135 985 50
www.stromberg-zabergaeu.de
 6,19 Euro

Sie ist seit November 2013
Württembergs Weinkönigin.
Theresa Olkus steckt die Nase
gern in Weingläser und ist
Hobbyköchin.

2012 Heilbronner Grauburgunder trocken Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlen- bach-Weinsberg

Nüsse und etwas gegrillte Paprika im Bouquet; würzig, geradlinig, Ausdauer im Abgang. «Gute Struktur», notiert Petra Hammer.

Tel. 07131 157 90
www.wg-heilbronn.de
3,80 Euro

2012 Grauburgunder trocken ** Weinmanufaktur Untertürkheim

Reife Früchte, etwas Banane; im Geschmack fester Körper, sanfte Würze, zarter Schmelz. «Blumig, frische Kräuter», sind die Eindrücke von Larissa Schweiker.

Tel. 0711 336 38 10
www.weinmanufaktur.de
9,40 Euro

2013 Grauburgunder Kabinett trocken Lauffener Katzenbeißer

Lauffener Weingärtner

Nüsse und Mandeln kitzeln die Nase; guter, jugendlicher Biss, schönes, angenehmes Säurespiel, sehr lebhaft. «Rassig und zugleich harmonisch», urteilt Theresa Olkus.

Tel. 07133 18 50
www.katzenbeisser.de
6,70 Euro

2013 Grauburgunder Kabinett trocken Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolfzfurt

Feiner Kräuterduft; saftig, guter Nerv, richtig zupackender Jungspund, der Trinkfluss hat. Für Larissa Schweiker «angenehm fruchtig».

Tel. 07946 911 00
www.weinkellerei-hohenlohe.de
5,00 Euro

2012 Justinus K. «S»

Fellbacher Weingärtner

Minze und Zitronenmelisse im Aroma; komplexer, würziger Wein mit schöner, ausgewogener Fülle. «Ausgewogen in der Säure», freut sich Petra Hammer.

Tel. 0711 578 80 30
www.fellbacher-weine.de
7,90 Euro

2012 Justinus K. **

Weingärtner Bad Cannstatt

Mit diesem Wein, der schmeckbar aus vollreifen Trauben gewonnen wurde, haben die Cannstatter das Potenzial des Kerner gut ausgereizt. Im Aroma und Geschmack sanfter Einsatz von Holz spürbar, elegant, feinmaschig, ausdauernd und für Theresa Olkus «angenehm cremig».

Tel. 0711 54 22 66
www.badcannstatt-weine.de
8,00 Euro

2012 Justinus K. «Herzog Christoph»

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen

Verhaltener Kräuterduft; saftig, würzig, angenehme Frucht (7 g/l) in guter Balance mit der Säure (knapp 6 g/l). Franziska Leitz gefällt die «feine Säure».

Tel. 07135 980 30
www.cleebrohn-winzer.de
8,69 Euro

2011 Chardonnay trocken Réserve

Collegium Württemberg, Stuttgart

Wein aus der auch «Kult» genannten Edelserie der ambitionierten Kooperative, die hier gekonnt neues Holz eingesetzt hatte. Goldfarben; Duft nach Vanille, Kräutern und Banane; elegant, lang, komplex. Larissa Schweiker empfindet den Wein «schmelzig und buttrig».

Tel. 0711 327 77 580
www.collegium-wirtemberg.de
19,00 Euro

2012 Chardonnay trocken

Remstalkellerei, Weinstadt

Verhaltene, aber ungemein klare, animierende Würzmischung im Aroma; straff, jugendlich, ausdauernd im Abgang. Petra Hammer lobt «ein schönes Fruchtspiel». Lag zum Zeitpunkt unserer Verkostung noch im Tank.

Tel. 07151 690 80
www.remstalkellerei.de
9,95 Euro

2012 Chardonnay trocken «P» Fellbacher Lämmli

Fellbacher Weingärtner

Zarter Vanilleduft mit einem Hauch Joghurt vom biologischen Säureabbau; kraftvoll, würzig, zarter Schmelz. Theresa Olkus empfindet ihn als «aromatisch» und empfiehlt ihn gezielt zu fetten Saucen.

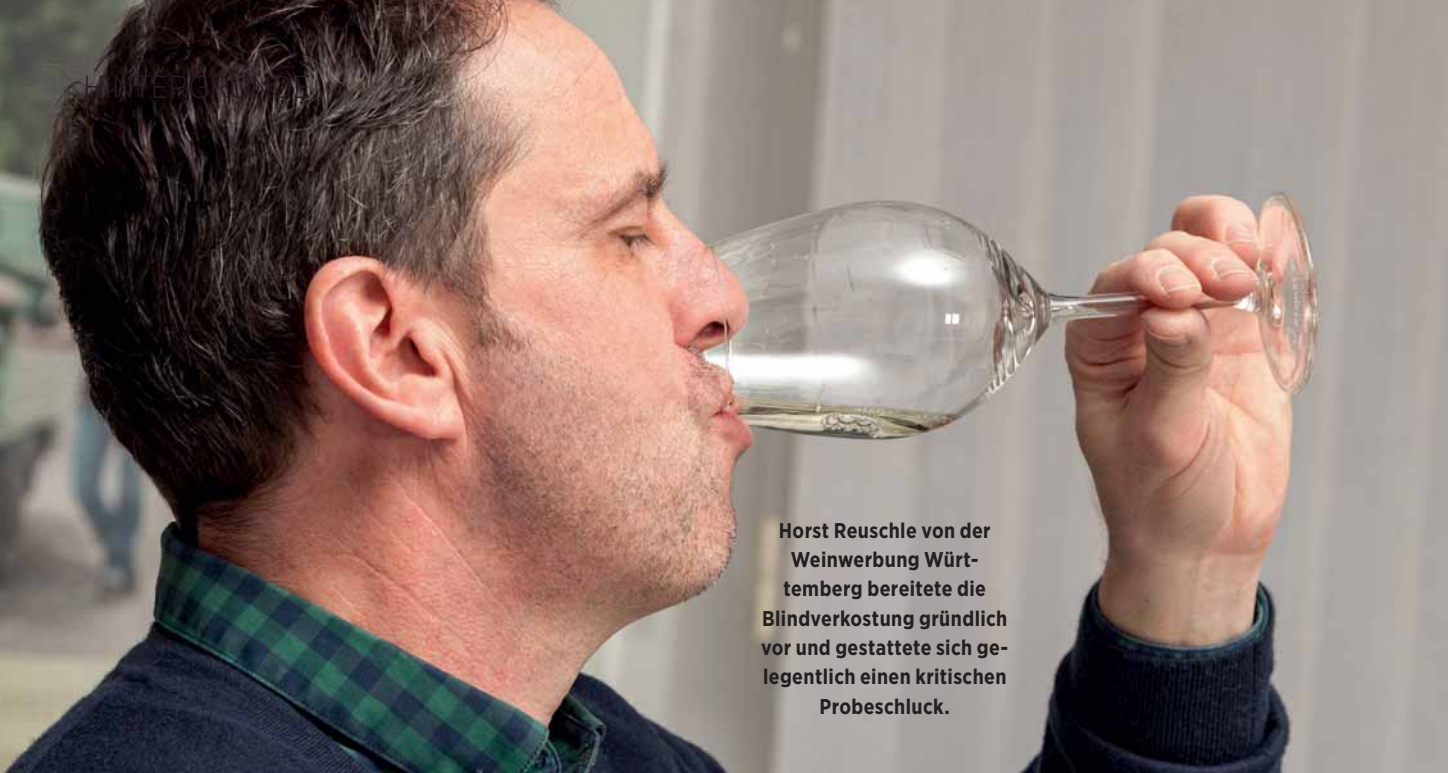
Tel. 0711 578 80 30
www.fellbacher-weine.de
19,50 Euro

2012 Sauvignon blanc trocken **

Weingärtner Bad Cannstatt

Vollreife Trauben standen Pate, zur Fülle trug ein längeres Lager auf der Feinhefe bei. Im Aroma nur verhaltene Würze, aber reich im Geschmack, komplex, nachhaltig. «Viel Schmelz» erkennt Franziska Leitz.

Tel. 0711 54 22 66
www.badcannstatt-weine.de
9,90 Euro



Horst Reuschle von der Weinwerbung Württemberg bereitete die Blindverkostung gründlich vor und gestattete sich gelegentlich einen kritischen Probeschluck.

2012 Sauvignon blanc trocken **

Weinmanufaktur Untertürkheim

Im Aroma unverkennbar Sauvignon mit Düften nach gedünsteter Paprika und Holunder; würzig, druckvoll, jugendlich. «Exotische Aromen», urteilt Petra Hammer.

Tel. 0711 336 38 10

www.weinmanufaktur.de
10,40 Euro

2013 Sauvignon blanc trocken

Remstalkellerei, Weinstadt

Tankprobe, die im Aroma noch eine verhaltene Kräuterwürze aufweist, aber im Geschmack neben jugendlichem Biss sanfte Frucht und rassige Säure erkennen lässt. Viel Trinkspaß. «Angenehme grüne Noten» erfreuen Larissa Schweiker.

Tel. 07151 690 80

www.remstalkellerei.de
9,95 Euro

2012 Blanc de Noirs trocken

«Baron von Lamezan»

Weingärtner Cleeborn-Güglingen

Wein aus einer Serie, mit der die Kulturstiftung Burg Magenheim unterstützt wird (Württemberg 2-2013). Kräuter und Mandeln im Duft; würzig, geradlinig, saftig; guter Wein, aber nach Einschätzung von Theresa Olkus «mit Spargel nicht leicht kombinierbar».

Tel. 07135 980 30

www.cleebornner-winzer.de
6,49 Euro

2012 Spätburgunder

Blanc de Noirs trocken *

Weinmanufaktur Untertürkheim

Kräuterwürze und etwas Zitrusfrucht; saftig, Spiel, verhaltene, verspielte Frucht und gute

Länge. Franziska Leitz empfindet ihn als «säurebetont» (bei 6,2 g/l).

Tel. 0711 336 38 10

www.weinmanufaktur.de
6,60 Euro

2013 Schwarzriesling

«Schwarz/weiß» trocken

Lauffener Weingärtner

Kräuterduft; jugendlicher Biss, saftig, regelrecht anspringend, gut abgestimmte Frucht. «Wie ein Eisbonbon» empfindet Theresa Olkus diesen Wein, der ein schwieriger Spargelpartner ist, aber Schnäppchencharakter hat.

Tel. 07133 18 50

www.katzenbeisser.de
4,20 Euro

2013 Pinot Meunier trocken «St. Michael»

Weingärtner Cleeborn-Güglingen

Bei der Sortenbezeichnung wurde das französische Synonym für Schwarzriesling genutzt. Im Bouquet verhalten, mit sanfter Würze; komplex, straff, lebhaft im Geschmack, betont jugendlich. Für Franziska Leitz «noch etwas unscheinbar».

Tel. 07135 980 30

www.cleebornner-winzer.de
5,29 Euro

2013 Blanc de Noirs

Weingärtner Esslingen

Kräuter und Wacholder im Aroma; fülliger, schon gut entwickelter Wein mit weicher Säure, der sich gut mit Sauce hollandaise verträgt. «Etwas Drops im Duft», urteilt Theresa Olkus.

Tel. 0711 918 96 20

www.weingaertner-esslingen.de
6,00 Euro

Unsere Verkoster(innen)

Petra Hammer, Stuttgart-Untertürkheim (27)

Württembergische Weinkönigin 2011/12, jetzt tätig in Weinberatung und -verkauf beim Collegium Wirtemberg, Stuttgart. Mag Spargel am liebsten eingewickelt in Schinken mit Pfannkuchen und Sauce hollandaise.

Franziska Leitz, Bretzfeld-Schwabbach (23)

Wurde von den Großeltern mit Wein (vor allem Trollinger) vertraut gemacht, studiert Wirtschaftsrecht und war 2011/12 bereits Hohenloher Weinkönigin. Schätzt die klassische Version mit Spargel, Kartoffeln und Sauce hollandaise.

Theresa Olkus, Markelsheim (21)

Die 50. Weinkönigin Württembergs aus dem Main-Tauber-Kreis stammt aus einer Weinbaufamilie. Sie studiert Architektur, spielt Klavier und nennt als Hobby u.a. «Freunde bekochen und reisen». Mag am liebsten Salat von grünem Spargel.

Larissa Schweiker, Kirchheim/N. (24)

Ist Hotelfachfrau, kommt aus einem Weingut und ist Mitglied der Felsengartenkellerei, studiert noch bis 2016 Weinbau-Betriebswirtschaft in Heilbronn. Berufsziel: Mitarbeit in einer Genossenschaft oder im Weintourismus. Mag Spargel am liebsten mit gekochtem Schinken, Kartoffeln und Sauce hollandaise.

Leitung: Rudolf Knoll

Der Redakteur des «Württembergers» hat am liebsten Spargel, den andere für ihn schälten, mag ihn auch mal paniert und schätzt dazu Schnitzel Wiener Art.

Reben-Rätsel

Wie viel «Müller» gab es früher?

Dem Müller-Thurgau erging es wie dem Ruländer, der in der Deklaration überwiegend dem Synonym Grauburgunder weichen musste. Heute finden wir häufig die Bezeichnung Rivaner auf dem Etikett, obwohl sie eigentlich nicht mehr korrekt ist. Denn die ursprünglich angenommenen Elternteile Riesling und Silvaner haben sich bei Letzterem als falsch herausgestellt. Die Reben-Genforschung erkannte zwar die Elternrolle des Rieslings an, aber der andere Elternteil ist die Tafeltraube Madeleine Royale.

Die Erinnerung an den Schweizer Professor, der die Sorte 1882 während seiner Tätigkeit in Geisenheim kreuzte, verblasst allmählich ebenso wie der Name des Kantons, aus dem Hermann Müller stammte. Er selbst war nicht unbedingt dafür, dass man seiner Züchtung den Doppelnamen gab, den man ihr an der damaligen Lehr- und Forschungsanstalt verpasste, um Verwechslungen zu vermeiden.

Den Erfolg, den die ursprünglich wenig geschätzte Rebe später haben sollte, erlebte der Professor nicht mehr. Immerhin bekam er noch mit, wie sie erstmals im Versuchsanbau in Deutschland gepflanzt wurde (1913 in Franken, deshalb wurde letztes Jahr ein kleines Jubiläum gefeiert). In den 60er und 70er Jahren kletterte der «Müller», der heute weltweit auf 42000 Hektar angebaut wird, in der Sortenstatistik merklich nach oben. Wie hoch war der Flächenanteil der Rebe in ihren besten Zeiten in deutschen Landen?

- a) 15 Prozent
- b) 27 Prozent
- c) 40 Prozent

Teilen Sie uns den Ihrer Meinung nach richtigen Prozentsatz bis spätestens 1. August 2014 mit (Buchstabe genügt). Wenn Sie gut getippt haben, sind Sie in der Lostrommel dabei und haben die Chance auf je eine Flasche Rivaner 2012 und Justinus Kerner 2012 von den Weingärtnern Bad Cannstatt, die bei unserem Test gut wegkamen. 20 Pakete werden geschnürt. Schicken Sie Ihre Lösung entweder per Mail an rudolf.knoll@t-online.de (Adresse nicht vergessen) oder per Postkarte an Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf.

News

Hundt und die Großflasche

Der langjährige Präsident des Deutschen Arbeitgeberverbandes, Prof. Dr. Dieter Hundt, Chef der Allgaier-Werke im schwäbischen Uchingen, ist seit Jahrzehnten bekennender Weinfan und war schon mal Lesehelfer in Fellbach. Mit seinen Mitarbeitern schließt er sogar gelegentlich Weinwetten ab, die er gern verliert: «Ich sage vorher, dass sie eine Arbeit nicht schaffen. Mit Wein als Lockmittel tun sie es...»

Weil er im vergangenen Jahr seinen 75. Geburtstag feierte (und kurz darauf das Präsidentenamt aufgab), wurde speziell für ihn eine Großflasche im neuen Format kreiert. Sie fasst 7,5 Liter und reiht sich damit zwischen die «Impériale» oder «Methusalem» (acht Flaschen) und «Salmanazar» (zwölf) ein. Jetzt hofft Hundt, dass seine «Narciss» in der Weinszene populär wird...



Der ehemalige Arbeitgeberpräsident Dieter Hundt bekam zu seinem 75. Geburtstag eine Riesen-Weinflasche mit 7,5 Liter Volumen verehrt, genannt «Narciss».



Weinbauverbands-Präsident Hermann Hohl

Auszeichnung für den Präsidenten

Aus der Hand von Ministerpräsident Winfried Kretschmann bekam Hermann Hohl, Präsident des Weinbauverbandes Württemberg und Vizepräsident des Deutschen Weinbauverbandes sowie Aufsichtsratsvorsitzender des Weininstituts Württemberg, das Verdienstkreuz am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland überreicht. Kretschmann hob die vielseitigen Verdienste von Hohl hervor und urteilte, er schaffe gute Perspektiven für die nächste Winzergeneration im globalen Wettbewerb.

So viel Glück...

Dass Wein eine wichtige Rolle in dem Minikochbuch der beiden Schwestern Michaela Metzger (Weinerlebnisleitende aus Neckarsulm) und der ebenfalls heimatverbundenen Daniela Kern spielt, wird mit Gerichten wie Wengertshäusle-Fleisch, Teichfischle mit Rieslingsauce und Omas Rotweinkuchen deutlich. Die beiden «Genusswurzeln» haben 35 originelle, auch rustikale Rezepte zusammengetragen und liefern dazu jeweils einen «WeinGlückTipp». Alles zusammen ist nach Definition der beiden Damen «herzhaft, rustikal, einzigartig». Das Buch WeinGlückGenuss (60 Seiten) kann für 11,50 Euro via www.weinglueck.de bezogen werden.

Ausgezeichnete Weine

- Die Weingärtner Esslingen wurden für ihren cremigen, eleganten, zart nach Vanille duftenden Grauburgunder «Abt Fulrad» 2011, ausgebaut im neuen Holzfass, gleich zweimal ausgezeichnet. Gold gab es bei der Berliner Weintrophy, Silber bei der 16. Ausgabe des Mondial des Pinots in Sierre (Schweiz). Den Wein gibt es in der Kelter in Esslingen zum Preis von 15 Euro.
Infos: www.weingaertner-esslingen.de
- 551 Rosé aus aller Welt ließ der aromatische, verspielte 2012er Muskat-Trollinger der Fellbacher Weingärtner bei der Austrian Wine Challenge Vienna (AWC) hinter sich und holte sich den Sieg in der hellroten Kategorie.
- Beim Deutschen Rotweinpreis 2013 des Magazins VINUM waren Württembergs Genossen sehr gut in der Spitze vertreten: 2. Platz für die Weingärtner Stromberg-Zabergäu in Brackenheim für den Lemberger «Signum I» 2011 und 3. Platz für den Merlot «Epos» 2011 aus dem gleichen Haus; 2. Platz für die Weingärtner Cleebronn-Güglingen bei Edelsüß mit einem Lemberger Eiswein 2012 Rosé sowie 3. Platz für den Trollinger «Wilhelm» 2011 vom Collegium Wirtemberg, Stuttgart, in der Kategorie der «Unterschätzten Sorten».
- Bei der Bundesweinprämierung 2013 räumten einige Genossenschaften Gold in Serie ab: 25 mal Edelmetall gab es für die Lauffener Weingärtner. Außerdem vorn dabei: die Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Brackenheim, (20), die Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim (18) und die Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern (13).
- An der laut Festivaldirektor Dieter Kosslick «tollen Wein- und Sektkollektion» der 64. Berlinale im Februar 2014 war Württemberg mit acht Weinen überdurchschnittlich vertreten. Ausgeschenkt wurden bei der großen Show: Grauburgunder extra brut Sekt (Remstalkellerei), 2012 Riesling Spätlese trocken (Weinkellerei Hohenlohe), 2009 Cuvée Amandus (Fellbacher Weingärtner), 2011 Travertin Cuvée (Weingärtner Bad Cannstatt), 2010 NEO Cuvée (Weingärtner Cleebronn-Güglingen), 2010 Signum II Lemberger (Weingärtner Stromberg-Zabergäu), 2009 Lemberger Schwarzer Rappe (Felsengartenkellerei Besigheim), 2011 Lemberger Villa Sulmana (Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg).



Fotos: Faber & Partner

Komplimente aus München

Meine Frau und ich lesen mit sehr großem Vergnügen die Ausgaben des «Württembergers». Sie unterscheiden sich mit ihrem breit gestreuten Themenbereich und ihren anspruchsvollen Beiträgen wohltuend von vergleichbaren Erzeugnissen. Die Lektüre ist durchaus geeignet, einen immer nur südwärts orientierten Bayern einmal den Blick und seine Schritte in eine andere Richtung, nach Nordwesten, richten zu lassen.

Alfred Zausinger, München

Laufen und Wein

Ich hätte eine Idee für eine Reportage: Es gibt einige Volksläufe und auch viele Läufer unter den Wengertern und Weingenießern. Beides, Laufen und Wein genießen, ist gesund, wenn man es an seine Leistungsfähigkeit anpasst und entsprechend dosiert...

Jürgen Schäfer, Herrenberg

Die Volksläufe im Zusammenhang mit Wein, zum Beispiel Trollinger-Marathon und Rosswager Stäffeleslauf, kommen immer wieder mal im Magazin vor - in der aktuellen Ausgabe im Terminkalender.

Immer bessere Qualität

Mich freut es immer wieder, als ehemalige Besigheimer Weinprinzessin ihre Artikel zu lesen. Sie machen viel für den Württemberger Wein - das ist schön. Und ich muss sagen, die Wengerter tragen auch ihren Teil dazu bei, dass die Qualität sich weiter verbessert. In den letzten Jahren hat sich einiges getan.

Carola T. Riehm, Sindelfingen

Verblüffender Gewinn

Völlig verblüfft war ich. Ein wohlbehaltenes Paket traf aus Hessigheim bei mir ein, mit zwei Weinflaschen. Anscheinend habe ich beim «Württembergers»-Rätsel gewonnen. Vielen Dank an die Glücksfee.

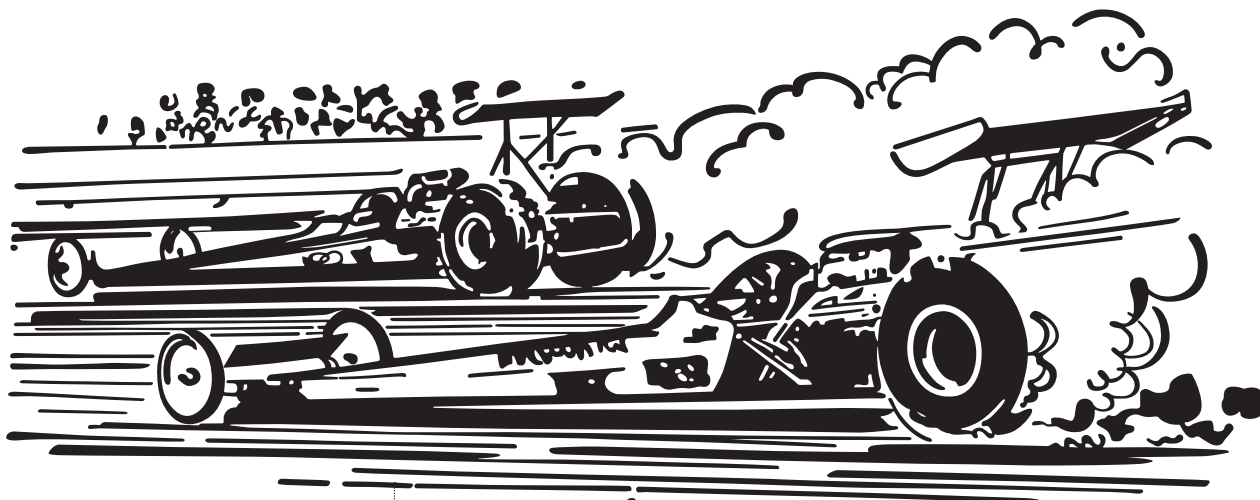
Ingbert Unterseher, Güglingen

Da war schon Glück mit im Spiel angesichts der großen Zahl von Einsendungen bei unserem Rätsel.

Nicht im Heckengäu

Ich wohne in der Nachbarschaft von Herrenberg, kenne und liebe diese Stadt und auch den «Hasen» (der bei «Petra geht aus» in Nummer 2/2013 vorgestellt wurde). Herrenberg liegt aber nicht im Heckengäu, wie geschrieben. Das erstreckt sich weiter im Westen entlang des Schwarzwalds. Herrenberg gilt als Zentrum des Oberen Gäus.

Horst Heyd, Tübingen



Spende für die Staffelsteiger

Die Volksbank Esslingen hat ein Herz für die Bemühungen von Mitgliedern der Weingärtner Esslingen, die den Verein Staffelsteiger ins Leben gerufen haben. Deren Ziel ist es, die teilweise in ihrem Bestand gefährdeten Terrassenweinberge der Esslinger Neckarhalde zu erhalten (Württemberg 2/2013). Kürzlich konnten die Vorstände des Staffelsteigervereins, Otto Rapp und Claus Hägele, einen Scheck über 7500 Euro in Empfang nehmen und feststellen, dass das mehr ist als ein Tropfen auf den heißen Steillagenstein.



Württemberg zeigen in Netzwerken Flagge

Die württembergischen Weingärtnergenossenschaften sind für die Zukunft im Internet gerüstet und auch auf den neuen, interaktiven Plattformen vertreten. So rief die Werbegemeinschaft mit «Württemberg Wein» eine Facebookseite ins Leben, die das Wissen um die Marke «Kenner trinken Württemberg» und den Wein aus dem Ländle in den sozialen Netzwerken vermittelt. Monatlich wird eine Frau oder Mann aus der Praxis aus einem der 43 Genossenschaftsbetriebe der Facebook-Fangemeinde vorgestellt (www.facebook.com/WuerttembergerWein). Ebenfalls neu ist die mobile Website von www.kenner-trinken-wuerttemberger.de. Sämtliche Termine, Veranstaltungen, Weinpakete sowie alle Betriebe sind auch von unterwegs auf einen Klick abrufbar.



Weinerbe eines Rennfahrers kommt unter den Hammer

Paul Ernst Strähle aus Schorndorf (Remstal) gewann in den fünfziger und sechziger Jahren mit seinem Porsche etliche Rennen auf dem Nürburgring, in Monza und auf anderen klassischen Strecken. Nebenbei sammelte der Profi im Keller seiner Autohandlung jede Menge Wein, darunter auch etliche herzhafte Tropfen aus dem Remstal und sogar reichlich durchaus noch trinkbare süffige Literweine aus der Remstallkellerei. Was er übrig ließ, kommt demnächst unter den Hammer – «garniert» mit PS-starken Oldies und Motiven aus Strähles langer Erfolgsphase. „Württemberg“–Redakteur Rudolf Knoll schwingt bei dieser Versteigerung für einen wohltätigen Zweck mit zahlreichen Schnäppchen den Hammer. Ort des Geschehens am 10. Mai ist die Vinothek «Die Traube» in Weinstadt-Strümpfelbach (ab 13 Uhr Besichtigung, ab 15 Uhr Versteigerung). Informationen vorab unter www.dietraube.com oder info@dietraube.com.



Fellbach wandernd erleben

Demnächst bekommt Fellbach einen neuen Weinerlebnisweg am Kappelberg. Der 4,5 Kilometer lange Rundweg ersetzt den alten Weinbaulehrpfad, der seit 1976 bestand, aber dessen Informationstafeln entweder stark verwittert, ganz verschwunden oder auch nicht mehr aktuell sind. An 17 Stationen wird mit teilweise moderner Technik (auch mit Riechen und Hören) auf bestimmte Themen eingegangen. Eine Station wird mit WC und Theke ausgerüstet, damit hier kleine Proben stattfinden können. Start des Erlebnisweges ist der Platz vor der neuen Kelter. Finanziert wurde der Erlebnisweg hauptsächlich von Spenden. Die Wengerter steuerten pro Hektar Besitz 150 Euro bei. Auch diverse Geldinstitute öffneten ihre Kassen. «Eine tolle Sache für Fellbach», freut sich Fellbachs Oberbürgermeister (und Weinfan) Christoph Palm. Als Eröffnungstermin ist der 27. Juni vorgesehen.

Des Rätsels Lösung

«So ein technisches Wort für solch ein himmlisches Getränk», urteilte eine Leserin über unser Lösungswort, das Transvasierverfahren (c). Das ist der Fachausdruck für die Flaschengärung, bei der die Enthefung des Sekts im Tank stattfindet. Die Methode Charmat, die für viele die richtige, aber doch falsche Lösung war, wird auch als Großraumgärverfahren bezeichnet. Ein Imprägnierverfahren mit Zusatz von Kohlensäure gibt es nur beim Perlwein. Interessant ist, dass rund ein Drittel der über 3000 Einsendungen falsch war. Sekt ist also ein Feld, auf dem noch viel Aufklärung notwendig ist.

Hier unsere 20 Gewinner:

Monika Berner, Stuttgart
 Jochen Biesinger, Marbach/Neckar
 Doris Bühler, Ulm-Böfingen
 Fritz Bischof, Biberach/Riß
 Martina Gollnick, Wanzleben-Börde
 Peter Heinrichs, Neuss
 Liesel Hermes, Karlsruhe
 Rolf Herrig, Ritterhude
 Diethard Kleiner, Lichtenstein
 Sarah Koban, Bautzen
 Heidi Kugler, Mengen
 Marianne Löffler, Maulbronn
 Rainer Lohwasser, Aichwald
 Werner Munk, Berlin
 Berthold Rechsteiner, Ehingen-Altsteußlingen
 August Schneider, Unterkirnach
 Ursula Schwenderling, Rüsselsheim
 Gisela Storz, Tuttlingen
 Josef Striewe, Gronau-Epe
 Erika Wentz, Bietigheim-Bissingen

Mehr

MUSIK

OHNE blabla



Untertürkheimer Lemberger: Reif und stabil

Die Konkurrenz war prominent! Marcus Mattis, Unternehmer aus Stuttgart und Mitglied des Aufsichtsrates in der Weinmanufaktur Untertürkheim, wagte sich in den Wienerwald bei Wien, um einige reife, in Barriques ausgebaute Lemberger aus dem Keller der Stuttgarter Kooperative in den Vergleich mit Großen Gewächsen von württembergischen VDP-Betrieben und mit Blaufränkisch (bekanntlich das österreichische Synonym für Lemberger) von Austria-Topbetrieben aus dem Burgenland zu stellen.

Aufgeboten waren ein 2000er (würzig, straff, fast jugendlich anmutend), ein 2001er (leicht rauchig im Aroma, elegant, zarter, feiner Reifeansatz) sowie ein 2006er (würzig, schöne, ausgewogene Fülle, lang). Eindeutiges Fazit: Das rote Trio aus Untertürkheim befand sich qualitativ auf Augenhöhe mit der Prominenz sowohl aus Württemberg als auch aus Österreich.

Neue Sorten

Anfang 2014 wurden einige Sorten, die teilweise noch Raritätenstatus haben, für Württemberg klassifiziert und damit für den allgemeinen Anbau freigegeben: Lagrein (ein Südtiroler mit rotem Potenzial), Schwarzer Urban (eine Uraltsorte), Roter Riesling (eine weiße Mutation des klassischen Rieslings), Muscaris und Sauvignier gris (beides Piwis, pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen).

Auszeichnung für Lauffen

Mit ihren hochwertigen «Vinitative»-Weinen demonstrierten sie, dass sie eine gute, auch internationale Winzerausbildung gemacht hatten. Die Weine schnitten bei verschiedenen Wettbewerben hervorragend ab. Ende 2013 wurde die junge Truppe aus Lauffen von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft als «Jungwinzervereinigung des Jahres» ausgezeichnet. Ihr Motto: «Was unsere Väter geschaffen haben, wollen wir bewahren und bedingungslos Qualität erzeugen.»



Hohenasperg: Schwäbisch mit Höhenluft

Das letzte Stück ist nichts für Fußkranke. Aber man kann mit dem Auto doch relativ nah heranfahren an die jetzt wieder geöffnete Schubart-Stube auf dem Hohenasperg, der höchsten Erhebung im Raum Ludwigsburg. Pächter des beliebten gastronomischen Aussichtspunktes, der nach längerer Renovierungsarbeit jetzt wieder eröffnet wurde, ist ein Top-Gastronom aus Asperg, nämlich Christian Ottenbacher, Betreiber des Hotels mit dem Sterne-Restaurant «Adler». Er wartet oben auf dem Berg mit preiswerten schwäbischen Gerichten und heimischen Weinen, bevorzugt aus Genossenschaften, auf. Vorher und nachher kann man bei Höhenluft wandern oder sich an Schautafeln im Gelände über die Geschichte des Hohenaspergs informieren. Dass einem dabei jemand aus dem benachbarten Haftkrankenhaus begegnet, ist unwahrscheinlich. Denn das Staatsgefängnis, in dem einige prominente Gefangene einsaßen, ist von einer mit Stacheldraht versehenen hohen Mauer umgeben.



Fellbach und die Fußball-Bundesliga

Die Fellbacher Weingärtner können neuerdings Fußball-Bundesliga-Luft atmen. Mit vier Weinen (Trollinger-Lemberger, Riesling, Trollinger Rosé und Acolon) sind sie als einziger Weinerzeuger in der VIP-Lounge des Stuttgarter Stadions vertreten. Geschäftsführer Rolf-Dieter Hess verrät: «Besonders gut läuft der Absatz nach Heimsiegen des VfB...» Außerdem wurde noch ein Wein-Doppelpack kreiert, bestehend aus einer 2012er weißen Cuvée aus Riesling, Kerner, Muskateller und Cabernet Blanc, deklariert als «Offensive». Der Wein hat Trinkfluss und macht Fans so viel Spaß wie ein Torabschluss des Heimvereins. Dazu gibt es den roten Partner «Defensive» aus dem Jahrgang 2011, bei dem unter anderem Merlot, Lemberger und Spätburgunder im harmonischen Spiel sind. Preis für den 2er-Karton: 20 Euro (Einzelflaschen 9,30 Euro)


Rosswager «GenussTriole»:

Spielen die Sinne verrückt?

Die Gäste in der neuen Kelter der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen haben sechs schwarze Weingläser vor sich stehen. Jetzt sollen sie - ohne einen Probierschluck, nur mit der Nase - herausfinden, in welchen Gläsern Bier, Mineralwasser oder Wein ist. Für Profis ist das eine eher leichte Pflichtübung, aber weniger geübte Weintrinker machen ihr Kreuzchen für Wein schon mal bei hefig-würzigem Bier oder sogar beim neutralen, mineralisch sanft angehauchten Ensinger Mineralwasser und bei der Apfelschorle.

Bald darauf ist nicht mehr die Farbe Schwarz im Spiel, als sich die Truppe, mit Weingläsern bewaffnet, in den Keller begibt, in denen der 2013er in großen Stahltanks heranreift. Plötzlich wechselt das Licht von Orange ins Grüne, dann ins Blaue und Rote. Bertram Haak, Chef der Genossenschaft, fordert zur Vergleichsprobe auf, meint, der Wein verändere sich von Farbe zu Farbe. «In solchen Momenten können die Sinne verrücktspielen», lacht er, hat aber auch Verständnis dafür, wenn die meisten der 60 Teilnehmer urteilen: «Riecht und schmeckt gleich, egal wie die Farbe ist.»

Christian Kaiser, gelernter Sommelier und bald Nachfolger des Ende Juni ausscheidenden Geschäftsführers, hat die sogenannte GenussTriole, bei der die Geschmacksnerven geschult werden und die Teilnehmer außerdem das Kombinieren von Getränken mit Speisen lernen sollen, konzipiert. Man erfährt, dass Heckengäulinsen gut zum Lemberger 401 (benannt nach der Zahl der Stäffles in den Rosswager Fluren) passen, während sich die Bitterschokolade am besten mit naturtrübem Bier aus der Schönbuch-Braumanufaktur verträgt. Aber auch ein herber Müller-Thurgau ist hier kein Fehlgriff. Und das Ensinger Mineralwasser lässt sich vielseitig zur regionalen Küche einsetzen.

Die Genossenschaftskellerei bittet an jedem ersten Freitag im Monat in ihren Keller. Mehr als maximal 50 Leute sollen es nicht sein, aber gelegentlich wird diese Grenze schon überschritten. Denn es hat sich herumgesprochen, dass die Rosswager Proben spannend und aufschlussreich sind - und preiswert (19 Euro Eintritt). Zudem bietet sich immer wieder mal die Möglichkeit, neue Weine wie die rote Marke «Piwino» kennenzulernen. Der Name der saftigen Cuvée leitet sich ab von den Piwis (pilzwidderstandsfähigen Rebsorten) und enthält deshalb neben etwas Lemberger vor allem die Sorte Regent und einige neue Cabernet-Kreuzungen. 

Fotos: Simone Mathias



Mal Lila, mal Gelb, mal Blau und Grün - mit solch originellen Farbenspielen beim Probieren wurden Besucher einer Veranstaltung der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen konfrontiert.



Willkommen, Frühling



Neues Jahr, neuer Künstler. Vorhang auf für einen vielseitig orientierten Mann, der eine Ausbildung als Grafiker und bildender Künstler machte, dann zum Kabarettisten und Liedermacher avancierte und zwischendrin immer wieder als Mundart-Autor beim SWR4 Baden zu hören ist. Zeichnerisch begrüßte Dieter Huthmacher aus Pforzheim für uns jetzt den Frühling, einen Zeitpunkt, zu dem die Weingärtner schon einige Arbeit hinter sich haben. Mit dem Rebschnitt wird die Erntemenge des kommenden Jahrgangs vorbestimmt. Wer einige Ruten am Stock lässt, ist erkennbar auf Masse aus. Aber meist sind die Reben stark auf eine oder zwei Ruten zurückgeschnitten, um dem Menge-Güte-Gesetz gerecht zu werden. Es lautet: Weniger ist mehr - Qualität!

VORSCHAU

Diese Themen haben wir für die Mitte Juni erscheinende Nummer 2/2014 unter anderem vorgesehen.

- Petra geht aus – diesmal in die «Rose» in Bretzfeld-Bitzfeld
- Zur Lage: Die Marbacher Neckarhölde
- Rinder und Reben:
Der idyllische Breitenauer Hof
- Im Portrait: Mit Wein befruchtete württembergische Wohltäter
- Interview: Wird der Wein neu erfunden?
- Termine, Termine: Was im Sommer in Württemberg im Keller und in den Weinbergen los ist
- Im Test: Weiße Premium-Weine – Aushängeschilder der Weingärtner
- Rezepte: Heimische Süßwasserfische – knusprig gegrillt, sommerlich raffiniert zubereitet

Foto: iStock/hdegli

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

IMPRESSUM Württembergischer

HERAUSGEBER

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

VERLAG UND PRESSESTELLE

Intervinum AG
Thurgauerstrasse 66
Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 05
VINUM, Otto-Raggenbass-Straße 1
D-78462 Konstanz
Tel. 07531 13 28 23
Fax 07531 13 28 13
info@vinum.de, www.vinum.de
Nicola Montemarano, Verlagsleiter
nicola.montemarano@vinum.ch

REDAKTION

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

MITARBEITER DIESER AUSGABE

Text: Andreas Braun, Stuttgart
Eva Herschmann, Fellbach
Petra Klein, Stuttgart
Marlisa Szwillus, München

Fotos: Faber & Partner, Düsseldorf

Eva Herschmann, Fellbach
Jana Kay, Mainz
Edgar Layher, Burgstetten
Elke Lehnert (Fotoblicke), Ingelfingen
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach
Oska, Stuttgart (Uni Hohenheim)
Astrid Untermann, Stuttgart (Uni Hohenheim)
Leonhard Mair, Stuttgart (Uni Hohenheim)

NEUGESTALTUNG UND LAYOUT

VINUM / Johanna Pietrek

PRODUKTION UND VERTRIEB

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

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



 **SWR1**
EINS GEHÖRT GEHÖRT.



Stolling Rones

SWR1. Hier klingt's richtig.



SWR1.de

Exklusiv
für Mitglieder.
Profitieren
Sie jetzt!

„Goldene Zeiten.“

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.



Goldene Zeiten für Mitglieder:
Bei uns stehen Sie immer im
Mittelpunkt, bestimmen mit und
genießen viele exklusive Vorteile.
Gönnen Sie sich das gute Gefühl,

mehr als nur Kunde zu sein. Werden Sie jetzt Mitglied!
Mehr Informationen bei Ihrer Volksbank Raiffeisenbank
und unter www.vr-goldenezeiten.de

**Volksbanken
Raiffeisenbanken**



Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der Genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

DZ BANK
Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank,
Frankfurt am Main

DZ PRIVATBANK
DZ PRIVATBANK

**Bausparkasse
Schwäbisch Ha**

**DG
HYP** Deutsche
Genossenschafts-
Hypothekbank

**e@sy
Credit**
Ein Produkt der
TeamBank

FIDUCIA
Ihr IT-Partner
FIDUCIA IT

MünchenerHyp

R+V
R+V
Versicherung

SDK
Süddeutsche
Krankenversicherung

**Union
Investment**

VR LEASING
VR LEASING