

Württemberger

WEINKULTURMAGAZIN



GENUSS

Backfans, Lust auf
Knödel und heitere
Spaziergänge

INTERVIEW

«Entwicklungshelfer»
macht Wein auf
dem Wasen salonfähig

VISITE

«Freidenker» und
«Edelsteine» im
Weinsberger Tal

Unfassbar rein.

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



Ensinger
GOURMET QUELLE

bio medium

81 mg/l	Fluorid	0,84 mg/l
229 mg/l	Mineral	6,93 mg/l
17,2 mg/l	Chlorid	17,3 mg/l
17,2 mg/l	Natrium	1,64 mg/l
8 g/l	Verbleibende	346 mg/l

Heimat und die Stunde der Wahrheit

Die Freunde von Wein aus Württemberg müssen umdenken. Denn der vertraute Slogan «Kenner trinken Württemberg» wird durch ein Heimat- und Qualitätssiegel abgelöst und der Genieserkopf verjüngt und verschlankt. Kenner schätzen zwar weiterhin die Gewächse des Ländle - vermutlich aufgrund der Qualitätssteigerung der letzten Jahre mehr als jemals zuvor. Aber es war an der Zeit bei den Kreativen, sich etwas Neues einfallen zu lassen. Mit «Wein-Heimat-Württemberg» soll der Stolz der Weinfans am Neckar und sonstigen Weinflüssen auf Trollinger, Lemberger, Riesling und Co. zum Ausdruck gebracht werden.

Der andere Kopf auf dieser Seite, den Lesern dieses Magazins schon etwas länger vertraut, wurde bei einer besonderen öffentlichen Weinverkostung abgelichtet. «Stunde der Wahrheit» war sie betitelt. Diese schlug anlässlich des 20-jährigen Bestehens der Remstal-Route in Endersbach. Vor rund 150 Gästen durften sechs als Weinexperten angekündigte Genießer (darunter eine Genießerin, eine eher knapp bemessene Frauen-Quote) jeweils vier anonym eingeschenkte Weiß- und Rotweine verkosten und sollten Sorte, Jahrgang sowie möglichst noch den Erzeuger bestimmen. Bekannt war nur, dass man einen «Piraten» aus einer anderen Region unter die Remstaler Weine geschmuggelt hatte. Im Vorfeld war sich unser Sextett einig, dass man sich bei einer solchen Blindprobe vor Publikum durchaus blamieren konnte («mein Auto steht mit laufendem Motor am Hinterausgang» witzelte einer der Teilnehmer). Aber unsere Trefferquote war nicht übel, obwohl die leichte Pflichtübung Trollinger nicht dabei war. Riesling, Spätburgunder, Sauvignon blanc und Zweigelt konnten gut bestimmt werden. Selbst den Syrah aus Baden, hatten einige in der Runde auf der Rechnung, zumindest was die Sorte betraf. «Keiner der Experten hat sich blamiert», stellte eine Regionalzeitung fest. Und wir waren allesamt erleichtert...

Einfacher war die Verkostung für diese Ausgabe mit weisen Frühlingsweinen. Hier waren die Sorten bekannt, zu beurteilen gab es hauptsächlich die Qualität. Aber auf die Typizität wurde ebenfalls geachtet - und deshalb gelegentlich der Daumen gesenkt. Etliche der Weine kamen bereits aus dem neuen Jahrgang 2014, mit dem die Weingärtner durchaus zufrieden waren. Nur die Menge



lag, obwohl mehr in die Keller kam als nach mageren vier Jahren, 10 Prozent unter dem langjährigen Schnitt. Die Lesedauer war wegen Witterungskapriolen und dem Schädling Kirschessigfliege sehr kurz. In nur drei Wochen wurden in einem sehr frühen Herbst 90 Prozent der Trauben geerntet. «Die hohe Schlagkraft und Professionalität in den Weingärtnergenossenschaften garantierte die höchstmögliche Sicherung der Qualität», stellte Dr. Roman Glaser, der Präsident des Baden-Württembergischen Genossenschaftsverbandes, im Rückblick fest. Die Essigfliege konnte durch gut abgestimmte Maßnahmen einigermaßen im Zaum gehalten werden.

Neben ersten Empfehlungen zum Jahrgang 2014 finden Sie in dieser Ausgabe spannende Portraits von einem «Reben-Doktor» und einem Stuttgarter Bierzelt-Wirt, der eigentlich ein Weinfan ist und «Entwicklungshelfer» in Bayern war. Wir präsentieren überraschende Knödel-Rezepte, blicken in ein Dorfbackhaus und stellen einen weinorientierten Männerchor namens «Spätlese» vor, dem Wetterkapriolen und ein Schädling nichts anhaben können.

Weinfreundliche Grüße
Ihr
Rudolf Knoll

Foto: Uli Reinhardt

PS: Unser Weinrätsel finden Sie diesmal auf Seite 37, die Auflösung vom letzten Mal auf Seite 44.

GENUSS

- 20** Petra geht aus:
Gasthof «Rössle»
in Weinstadt-Endersbach
- 26** **Rezepte:**
Lust auf feine Knödel
- 32** Weintest: Frühling im Glas



26

GESELLIGKEIT

- 10** Kulinarischer Spaziergang
durch Besigheim
- 38** Die Backfans von Stetten
- 40** Termine: Viele Höhepunkte
im Programm



12



10



HINTERGRÜNDE

- 06** «Freidenker» und «Edelsteine»
im Weinsberger Tal
- 12** 75 Jahre Remstalkellerei: Frostiger Start
- 17** Jubiläum Weinwanderweg:
511 Kilometer Genuss
- 37** Rätsel: Halbtrocken und die Säure



45

18

PRAXIS UND NEWS

- 45** **Sortenkunde: Duftiger Gewürztraminer**
- 46** News: Berliner Muskelspiele/
Strahlende Genossen/Steigende
Sortenvielfalt, neue Produkte/Fackeln im Weinberg
- 50** Vorschau, Karikatur, Impressum

MENSCHEN

- 14** Interview: Bier-Festwirt Hans-Peter
Grandl war Entwicklungshelfer in Bayern
- 18** **Rebendoktor Kast:**
Auf den Hund gekommen
- 24** Die musikalische Spätlese-Gang
- 44** Die Seite der Leser:
Bezeichnungsunschädliche 15%

Der Weinfrühling ist da - festgehalten von Simone Mathias (gegenwart-Foto)



Freuen Sie sich auf die wahrscheinlich
größte Weinprobe in der
Wein-Heimat-Württemberg.

WÜRTTEMBERGER WEINSALON

ENTDECKEN . PROBIEREN . GENIESSEN

Über 250 Weine von 24 Erzeugern
Spezialitäten-Catering des Parkcafés
Musikalische Begleitung
durch die Stuttgarter Saloniker

22. MÄRZ

2015

EINTRITT 20 €

11 BIS 19 UHR

MUSIKHALLE LUDWIGSBURG

BAHNHOFSTRASSE 19 · 71638 LUDWIGSBURG

www.weinsalon.org



Wohlgeordnete Weingärten in
harmonischer Nachbarschaft mit
sonstiger grüner, idyllischer Natur.
Im Weinsberger Tal bei Heilbronn
scheint es, als ob jemand die Uhr vor
Jahrzehnten angehalten hätte.

Besuch im Weinsberger Tal

«Freidenker» und «Edelsteine»

Die Bezeichnung «Elefantenhochzeit» war nicht ganz abwegig, als sich vor vier Jahren gleich vier Genossenschaften aus dem Großraum Heilbronn zu einem Unternehmen - Winzer vom Weinsberger Tal - zusammenschlossen. Die Folge: neue Ideen, neue Weine, glücklichere Mitglieder.

Text: Rudolf Knoll, Fotos: Eileen Aiello, Simone Mathias



Die Ehe ist verdammt glücklich, wir spüren nach wie vor Schmetterlinge im Bauch», lacht Dirk Mosthaf, Geschäftsführer der Winzer vom Weinsberger Tal, in Anspielung auf die 2011 erfolgte Fusion der Genossenschaften von Eberstadt, Löwenstein, Willsbach und Eschenau. Die vorherige «Verlobungszeit» in Form einer Weingärtnervertriebsgenossenschaft war relativ lang gewesen. Aber bis zum endgültigen «Ja-Wort» gab es, so erinnert sich der aus Löwenstein gekommene heutige Vorstandsvorsitzende Otto Freyer, «jede Menge Gespräche und manche Nachtsitzung».

Denn bis zum Zusammenwachsen waren Kennzeichen der Eberstadter, Löwensteiner und Willsbacher jeweils ein ausgeprägtes Selbstbewusstsein mit «Wir-Gefühl» und ein gewisses gegenseitiges Misstrauen, das sich schon mal in freilich nicht ganz ernst gemeinten Äußerungen wie «Könne' die überhaupt Wein mache?» ausdrückte (ausgenommen von solchen Muskelspielen war allenfalls die kleine Kooperative von Eschenau). Aber im Rückblick kann Freyer bilanzieren: «Die Fusion war der einzig richtige Schritt, um in der Zukunft bestehen zu können.» Geringe Weinernten und damit verbunden schlechte Auszahlungsleistungen für die Mitglieder erzeugten den nötigen Druck, der zueinander führte.

Vier Jahrgänge seit 2011 wurden inzwischen gemeinsam eingebracht. In dieser Zeit gab es eine Reihe von Einschnitten, die nicht ganz schmerzfrei waren. Die Erfassungsstelle in Eschenau wurde aufgrund notwendiger Umstrukturierungen ebenso aufgelöst wie der stattliche Betrieb in Willsbach. «Ein Stück Ortsgeschichte geht verloren», meinte Tilman Schmidt, Bürgermeister von Obersulm-Willsbach, als die Entscheidung im Herbst 2012 verkündet wurde. 1924 war das Gründungsjahr der Genossenschaft; sie war in dem Trio Eberstadt (gegründet 1923), Löwenstein (1939) und Willsbach mit über 200 Hektar die größte Kooperative. Das Gebäude konnte

an einen Investor verkauft werden. Inzwischen hat hier ein Steakhaus («Grillgott») Einzug gehalten. «Das war für die Kollegen in Willsbach eine harte Nuss, die sie schlucken mussten», berichtet der junge Geschäftsführer Mosthaf (37). Er musste gemeinsam mit seinem Kollegen Thomas Prieschl zudem beim Personal einige Einschnitte vornehmen. «Aber alle, die gehen mussten, sind wieder gut untergekommen», freut sich Freyer. Vermelden kann er außerdem, dass die Traubenpreise erhöht werden konnten, «noch mit Luft nach oben». Zurückgegangen ist dagegen die Rebfläche. 510 Hektar waren es bei der Fusion, mittlerweile sind es nur noch 430 Hektar. Den größten Aderlass verzeichneten, wen wundert's, die Willsbacher Fluren. «Einige Mitglieder sind nach Heilbronn zur großen Genossenschaftskellerei abgewandert, andere beliefern jetzt private Wengerter mit Trauben», weiß Mosthaf. Dafür bekam man Zuwachs durch die kleine 30-Hektar-Genossenschaft Weiler bei Weinsberg, die vorher, wie so manche kleinere Kooperative, Vollablieferer bei der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen war. Insgesamt wandern heute 25 Prozent der Ernte nach Möglingen; die Privatkundschaft nimmt mehr als 20 Prozent ab. Ansonsten wird viel in der Region über die Gastronomie und den Handel vermarktet.

Beibehalten wurden die Standorte Löwenstein und Eberstadt, wo ein modernes, weiträumiges Betriebsgebäude eine Art Aushängeschild der Winzer vom Weinsberger Tal ist. Hier probieren wir uns durch die kleiner gewordene Kollektion, die mal über 270 Weine umfasste und inzwischen auf 130 Weine reduziert wurde. Zu einem weiteren Abbau könnte der mengenmäßig geringe Jahrgang 2014 beitragen. «Das Weinsberger Tal war negativ betroffen», berichtet der technische Betriebsleiter Joachim Stock, vorher verantwortlich in Willsbach. Der 46-Jährige beklagt viel Niederschläge sowie die Kirschessigfliege und ist glücklich, dass zumindest die Qualität stimmt: «Absolut in Ordnung. Die Jungweine haben eine tolle »



Erfahrung und Talent bringen die Winzer vom Weinsberger Tal weiter. Kellermeister Andreas Eisele (oben) wagt sich beim Trollinger an den Ausbau in Barriques. Christian Fendel ist Sprecher der jungen «Freidenker», die mit ihrem Spätburgunder verblüffen.

Frucht, sind sehr lebendig und anregend. Aber jetzt hätten wir gern einen ertragreichen 2015er.» Zwei Sorten haben Dominanz auf den Keuper- und Mergel-Unterlagen in den Lagen Wohlfahrtsberg, Dieblesberg, Paradies, Eberfürst, Dezberg und Sommerhalde. Auf den Riesling entfallen 101 Hektar, der Trollinger folgt mit 95 Hektar. Wichtige Sorten sind außerdem bei Weiß Grauburgunder und Weißburgunder sowie neuerdings der Sauvignon blanc von Löwensteiner Gemarkungen, der gleich in die Topserie «Edelstein» mit dem Riesling aufgenommen wurde. Hier sind auch die anderen bedeutenden roten Sorten Lemberger, Merlot und Samtrot sowie die gut gereifte Cuvée «Caverna» (aktuell 2010) zu finden. Das Weinangebot ist wohlgeordnet. Die «Junge Linie», unter anderem mit Trollinger Blanc de Noirs, Muskateller und Traminer, verspricht unkomplizierten Genuss. In der «Rebsorten-Linie» sind Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Lemberger, Trollinger und Schwarzriesling zuhause. «Carpe Momentum» (Genieße den Augenblick) steht für einige rote Sorten, die auf der Maische vergoren wurden. Gleich unterhalb der «Edelsteine» ist «Noblesse» angesiedelt, mit Weinen aus selektioniertem Lesegut von alten Rebanlagen. Hinzu kommt noch ein umfangreiches Angebot an Literweinen. «Auch die Basisqualität muss stimmen», sagt Otto Freyer und tritt

gleich mit einem 2013er Riesling die Beweisführung an. Zitrus im Aroma, knackig im Geschmack, angenehm süffig - und das für lediglich 4,64 Euro. Ein Renner im Sortiment darf nicht vergessen werden. Mit der Drei-Liter-Bag-in-Box, Inhalt fruchtiger Trollinger mit Lemberger, sprechen die Winzer vom Weinsberger Tal vor allem Camper an. Am nahen Breitenauer See mit seinem 16,5 Hektar großen Camping-Park ist dieser «TL» ab Mai wieder ein Renner, ebenso im fernen deutschen Norden. «Wir haben sogar auf Usedom einen Händler, der damit gute Geschäfte macht», freut sich Mosthaf. Das Kontrastprogramm zu einer solchen Füllung ist ein Wein, der bis vor kurzem in zwei Barriques aus Pfälzer (!) Eiche im Löwensteiner Keller lag und vom dortigen Kellermeister Andreas Eisele sorgfältig beobachtet wird. Es ist ein Trollinger von 64 Jahre alten Reben, die schon mal ausgehackt werden sollten. Denn der Ertrag ist sehr gering, die Pflege des Weingartens nicht leicht. 430 Liter waren es beim Jahrgang 2013. Eine Fassprobe noch im alten Jahr ließ erkennen, dass da ein sehr typischer Trollinger mit klarer Mandelaromatik, zarter Frucht und viel Biss heranreift, der dem Holz genügend Widerstand leistet. Gefüllt wird demnächst. Der Preis dürfte wohl unter dem des teuersten Gewächses liegen, das man im Betrieb vor-



Der Vorstandsvorsitzende Otto Freyer (links) und Dirk Mosthaf, einer der beiden Geschäftsführer, mussten in den letzten Jahren einige weitreichende Entscheidungen treffen. Unangetastet blieb dabei das Betriebsgebäude mit Kellerei in Eberstadt.

weisen kann. Dafür zuständig ist die erst im April 2013 gegründete Jungwinzergruppe «Freidenker» mit 17 Mitgliedern im Alter von 17 bis 32 Jahren. Sprecher Christian Fendel (23) berichtet, dass man lange nach dem Namen gesucht habe und es auch intensive Überlegungen gab, welchen Wein man in den Vordergrund stellen wollte. Spätburgunder hatte noch keine Jungwinzergruppe in Württemberg im Programm. «Also haben wir uns für diese Sorte entschieden.» Die jungen Männer und einige Frauen (Fendel: «Die halten uns auf Trab.») arbeiten in ihren Weinbergen in verschiedenen Gruppen, um flexibel zu sein. Entblättert wird zur gleichen Zeit, mit der aufeinander abgestimmten Zahl der Augen und der Traubenhalbierung wird der niedrige Ertrag vorprogrammiert. «Wir streben maximal 60 Kilo pro Ar an», nennt Christian Fendel die Zielsetzung, die 2013 nicht erreicht wurde. «Da waren es am Ende nach drei Lesedurchgängen lediglich 50 Kilo mit 95 Grad Öchsle.» Anreicherung war damit nicht notwendig. Ausgebaut wurde der Spätburgunder nach der klassischen Maischegärung zu 80 Prozent in neuem Holz. Im Keller gab der erfahrene Profi Joachim Stock dem Nachwuchs ein Mitspracherecht. 1736 Flaschen wurden gefüllt, der Flaschenpreis liegt bei mutigen 23,65 Euro. Der Wein präsentiert sich mit zarter Cassis im Duft, angenehm kühler Note, sehr elegant und nuancenreich, ein

vorbildlicher Burgunder mit langem Abgang. «Wer ihn probiert, ist begeistert», berichtet Fendel. «Wir hatten schon Besucher von der Ahr im Haus, die gestaunt haben, wie fein ein Spätburgunder aus Württemberg geraten kann.»

Der Vorstandsvorsitzende Otto Freyer nennt noch einen weiteren Pluspunkt der «Freidenker»-Initiative: «Wir waren mal mehrere eigenständige Betriebe, die jetzt zusammenwachsen. Die gemeinsamen Aktivitäten der Jugend sind dafür enorm wichtig und für die ältere Generation ein Vorbild.»



Kontakt

Winzer vom Weinsberger Tal

Reisacher Straße 5
74245 Löwenstein
Tel. 07130 46 12 00
Lennacher Straße 25
74246 Eberstadt
Tel. 07134 989 60
www.weinsbergertal-winzer.de
www.freidenker-wein.de

Besigheim zwischen Fachwerk und Schildwirtschaft

Kulinarischer Spaziergang

Das vor fünf Jahren von einem TV-Sender zum «schönsten Weinort Deutschlands» gekürte Besigheim bietet nicht nur etwas für die Augen. Eine Attraktion sind auch die kulinarischen Stadtführungen, in die Gaststätten und die Felsengartenkellerei eingebunden sind.

Text und Fotos: Antje Seeling

Am Treffpunkt an der Alten Kelter haben sich pünktlich um 17 Uhr etwa ein Dutzend Gäste versammelt. Begrüßt werden sie von Stadtführer Dieter Schedy. Mit Blick auf den Waldhornurm lauschen sie bei einem Glas Secco der Geschichte von Besigheim, das 450 Jahre unter badischer Herrschaft stand, fast ebenso lang in württembergischer Hand war und heute baden-württembergisch regiert wird. Die mittelalterliche Stadt liegt auf einem Bergrücken, am Zusammenfluss von Neckar und Enz, umgeben von steilen Weinbergen, den terrasierten Felsengärten mit bis zu 50 Prozent Steigung. Vorwiegend rote Sorten wie Trollinger, Lemberger und Spätburgunder wachsen hier.


Die Gruppe spaziert Richtung Kirchgasse, vorbei an schmucken Fachwerkhäusern bis zum «Ratsstüble», wo Wirt Michael Klingler die Vorspeise aufischt: gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen. Dazu gibt's einen feinherben Grauburgunder, der, wie alle Weine, die bei dieser Tour ausgeschenkt werden, von der Felsengartenkellerei stammt. Schedy gehört dort zum Weinprobenteam und hatte vor drei Jahren die Idee zu dieser Stadtführung. Er überzeugte einige Besigheimer Gastronomen davon und mittlerweile treffen sich die sieben Wirte einmal im Jahr und legen fest, wer sich wie einbringt. Für die Führung wird jeweils ein spezielles Menü kreiert. Kurz nach 18 Uhr drängt der unternehmungslustige 73-jährige Scout im «Ratsstüble» zum Aufbruch. Metzgerhaus und Wengerterhaus



Stadtführer Dieter Schedy (Bild oben, rechts) weiß alles über das schmucke mittelalterliche Besigheim.



sind die nächsten Stationen. Ein paar Schritte weiter plätschert ein Brunnen mit der Statue des badischen Markgrafen, der seinen Allerwertesten Richtung Stuttgart zeigt - ein Statement der Besigheimer aus früheren Zeiten. Kurz darauf der nächste Stopp auf dem Rathausplatz beim Drei-Giebel-Haus, in dem der Dichter Hölderlin seine Wurzeln haben soll. Zwei Häuser daneben zeigt ein graues Fachwerkgebäude den Reichtum des ehemaligen Bauherm, eines Eisenkrämers: unten Sandstein, oben Fachwerk mit profilierten Schwellen im Giebel. Bis vor wenigen Jahren war darin die Stadtapotheke untergebracht. Der heutige Eigentümer betreibt einen Weinladen, genannt «Stadt-Theke». Das «Apo» hat er kurzerhand entfernt. Im Nachbarhaus wartet das Hauptgericht im kleinen Lokal «Olive». Inhaber Dr. Ahmad Tanha steht höchstpersönlich am Herd, sein Bruder preist inzwischen dessen Kochkünste in höchsten Tönen. Denn eigentlich hat der Küchenchef etwas ganz anderes gelernt. Der gebürtige Palästinenser studierte in Tübingen Geografie. Weil er das Mensaessen nicht mochte, kochte er selbst - und blieb dabei. Zum überbackenen Hähnchen mit Champignonsauce und Reis hat Schedy zwei Weine ausgesucht: einen Trollinger und einen Rosé aus Acolon. Der sei echt erotisierend und mache Opas zu Casanovas, scherzt er. «Lasset Se de Flasche glei emoldo», ruft eine ältere Dame. Der Stadtführer, der auch noch andere Touren durchführt, vermittelt derweil historische Fakten und

Interessantes über Besigheim, gespickt mit Witzen und Anekdoten, die bei den meist gereiften Teilnehmern bestens ankommen. Vis-à-vis vom Restaurant «Olive» steht das Rathaus mit dem imposanten Giebel aus alemannischem Fachwerk, das 1459 als Markthalle erbaut wurde. Beim Blick in die Gerichtslaube offeriert Schedy einen Lemberger und anschließend spazieren alle gemeinsam mit dem Glas in der Hand über die Gasse Auf der Mauer zum Schochenturm am oberen Burgplatz. Wo früher Kriminelle ihre Strafe absaßen, üben heute Künstler - das Gefängnis fungiert jetzt als Musikschule. Die meisten Häuser des denkmalgeschützten Altstadt-kerns besitzen historische Gewölbekeller, in einigen lagert bis heute Wein. Die Schildwirtschaft «Zum Anker», das Haus wurde 1556 für den Bürgermeister erbaut, verfügt über den längsten und tiefsten Keller der Stadt. Nicht im Keller, sondern in der gemütlichen Gaststube endet die kulinarische Stadtführung. Bei Heidelbeer-Baiser-Kuchen und fruchtigem Traminer sitzen die Gäste bei einem kleinen Schwatz und ziehen ein zufriedenes Resümee. «Ich bin total begeistert, wie schön es in Besigheim ist. Meine Frau und ich wohnen nur sechs Kilometer von hier, aber wir sind immer nur auf der Hauptstraße gelaufen und kannten den Ort gar nicht richtig», erzählt ein älterer Herr aus Sachsenheim, dem seine Kinder die kulinarische Tour zum Geburtstag geschenkt hatten. Jetzt plant er, das Ganze mit Freunden und Bekannten zu wiederholen. 

Dabei sein ist alles

«Kulinarische Weinstadtführung zwischen Fachwerk und Schildwirtschaft»

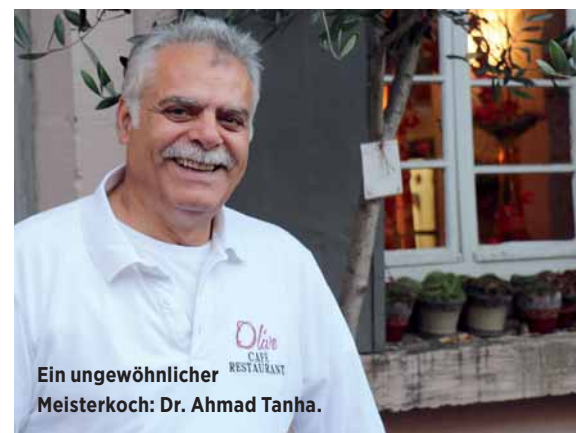
Kosten: 42,50 Euro/Person (inkl. Essen und Wein). Termine von Mai bis September. Private Führungen auf Anfrage ab 10 Personen.

Stadtinformation im Rathaus

Marktplatz 12
74354 Besigheim
Tel. 07143 80 78 0
Stadtverwaltung@besigheim.de
www.besigheim.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG

Hessigheim
Tel. 07143 81 60 0
info@felsengartenkellerei.de



Ein ungewöhnlicher
Meisterkoch: Dr. Ahmad Tanha.

75 Jahre Remstallkellerei

Frostiger Start

Ein schwieriger Herbst 1939 führte im darauffolgenden Frühjahr zur Gründung einer etwas ungewöhnlich strukturierten, großen Kellerei im Remstal. In diesem Jahr kann sie ihr 75-jähriges Jubiläum feiern.

Fotos: Armin Faber, Hans Schwanderer

Die Remstallkellerei kann eine gut bestückte Schatzkammer vorweisen. Der 1961er im Bild ist längst nicht der älteste Wein im Keller. Senior ist ein wohl gehüteter 1947er Riesling.

Der Zweite Weltkrieg hatte zwar einige Wochen zuvor mit dem Einmarsch der deutschen Truppen in Polen seinen Anfang genommen. Aber im Remstal war dieser Feldzug am 20. September 1939 gefühlsmäßig wohl ebenso weit entfernt wie der Kampf um die Box-Weltmeisterschaft im Schwergewicht in Detroit, den Joe Louis durch K. o. in der 11. Runde gewann. Die Wengarter hatten ein ganz anderes Problem. Frost führte zu so starken Qualitätseinbußen, dass die üblichen Kunden in der Gastronomie (genannt «die Weinherren»), die in den Jahren vorher die «Rohware» abgenommen und selbst ausgebaut hatten, diesmal abwinkten. Was tun nach diesem Knockout durch die Natur? Unverkäuflichen Wein einfach wegzukippen wäre existenzbedrohend für viele Familien gewesen. So bildeten sich schnell Notgemeinschaften, die das, was der schlechte Jahrgang übrig ließ, einsammelten, zu fertigem Wein ausbauten und «zwischenlagerten». Diese Solidarität führte am 15. Februar 1940 zur Gründung von 21 Ortsgenossenschaften in der «Krone» in Beutelsbach, die sich dabei ein gemeinsames Dach überstülpten. Genau genommen waren es damals zunächst zwei Dächer, rechts der Rems in Großheppach, links vom Fluss in Endersbach. Der erste Wein wurde allerdings 1940 im seinerzeit schon 400 Jahre alten Stiftskeller in Beutelsbach ausgebaut. Aus diesem Provisorium entstand bald eine Einheit, die Remstallkellerei in Beutelsbach, die in diesem Jahr ihr 75-jähriges Jubiläum feiert! Obwohl es die ersten Jahre, die auch Kriegsjahre waren, nicht sonderlich gut mit der neuen Konstruktion meinten (1940: Winterfrost/1941: Nässe/1942: mittelgut/1943: mittelgut/1944: nass und kalt), entwickelte sich der Betrieb positiv. Dabei gab es anfangs Unkenrufe bei den Behörden und dem Genossenschaftsverband, die dem Unterneh-

men keine große Zukunft prophezeiten, weil es ihnen mit seinen 21 beteiligten Orten zu groß erschien. Doch schon 1950 konnte nach einigen Jahren der Improvisation das neue Domizil in der Kaiserstraße in Beutelsbach bezogen werden. Seinerzeit befand sich der Betrieb am Ortsrand; heute ist er «umzingelt» von zahlreichen Wohnbauten. Beim 25-Jährigen 1965 bewirtschafteten 2500 Weingärtner rund 800 Hektar; beim 40-Jährigen 1980 vereinte die Remstallkellerei zwar nur noch 1800 Wengarter aus 19 Gemeinden, die hatten aber 900 Hektar Fläche unter Reben. Damals wie heute hat sich der Aufbau der Remstallkellerei nicht verändert. Basis sind inzwischen lediglich noch neun rechtlich eigenständige Genossenschaften in Korb, Schnait, Stetten, Grunbach und weiteren Orten, jeweils mit eigener Kelter. Die Remstallkellerei selbst ist für Ausbau und Vermarktung zuständig. Bei Flächen und Mitgliedern gab es, bedingt durch den allgemeinen Strukturwandel im Weinbau, einen Rückgang auf 582 Hektar, die von 985 abliefernden Wengartern (darunter nur einige Haupterwerbsbetriebe) bewirtschaftet werden. Als Gründe kann der Vorstandsvorsitzende Manfred Felger unter anderem die aufwändige Bewirtschaftung anführen. «Unsere Flächen befinden sich zu 90 Prozent in Hang- und Steillagen.» Was dem Betrieb seit etlichen Jahren auf den Nägeln brennt, ist die nicht mehr zeitgemäße, kostenintensive Erfassung an neun verschiedenen Orten. Davon will man weg und dafür eine einzige zentrale Kelter erstellen. Der Kellerei-Standort Beutelsbach soll bleiben, schließlich wurde hier in den letzten Jahren viel investiert. «Jetzt sind wir auf einem sehr guten, funktionellen Stand», meint der Aufsichtsratsvorsitzende Thomas Lenz, der mit acht Hektar einer der wenigen Mitglieder ist, die vom Weinbau leben können. Qualitativ hat das Haus in den letzten Jahren deutlich





Das Führungsteam: Thomas Lenz (Aufsichtsratschef), Werner Schaal (stellvertretender Vorstand), Manfred Felger (Vorstandsvorsitzender) und Manfred Wipfler (technischer Betriebsleiter).



Der gewaltige, eindrucksvolle Holzfasskeller wird auch gern genutzt für Weinverkostungen. Alle Fässer sind noch in Gebrauch und meist gefüllt mit gehaltvollem Rotwein.



zugelegt, mit ein Verdienst des für die Vinifikation zuständigen Vorstandsmitglieds Manfred Wipfler. Besonders stolz ist man aktuell auf den temperamentvollen Zweigelt und die feinmaschige rote Cuvée «Edition QP» sowie den würzigen Sauvignon blanc. Zum 75-Jährigen gibt es außerdem zwei Jubiläumseditionen vom Riesling und Trollinger in feinherber Version. Viel Bedeutung für den Ausbau der Rotweine hat der riesige, gepflegte Holzfasskeller mit 700000 Liter Fassungsvermögen, dazu noch 300 Barriques. In diesem Bereich finden immer wieder Veranstaltungen statt. Gelegentlich werden dabei Raritäten aus der Schatzkammer (ältester Wein: ein 1947er Riesling) entkorkt. So ist alles gerichtet für die anstehenden Feierlichkeiten. Personell ist man ebenfalls wieder geordnet aufgestellt, nachdem es 2013 zu einer Trennung von dem Geschäftsführer kam, als dieser ein überraschendes Minus im Haushaltsplan präsentierte. Die Verantwortung tragen jetzt die Praktiker Felger, Wipfler und der stellvertretende Vorstandsvorsitzende Werner Schaal (selbst mit 5,5 Hektar dabei). «Wir können uns auf ein tüchtiges Team verlassen», meint Schaal. Über die Hälfte der Weine fließt über die Vertriebskooperation Weinallianz an den Fachhandel ab, die Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen, die den Lebensmittelhandel bedient, nimmt 30 Prozent der Ernte ab, der Rest wird in der Region vor allem in der Gastronomie vermarktet. In den nächsten Monaten will das Führungstrio mit Unterstützung des Aufsichtsratsvorsitzenden Lenz die Mitglieder der neun Ortsgenossenschaften davon überzeugen, dass sie auf ihre gewohnten Kelterstationen verzichten sollen. Die Gebäude will man verkaufen («Interessenten sind vorhanden», ist sich Felger sicher). «Wir hoffen, dass alle mitziehen», meint Lenz. «Aber bei uns herrscht Basisdemokratie. Da hat der Fünf-Ar-Wengerter das gleiche Stimmrecht wie einer mit zehn Hektar.»



Remstalkellerei auf einen Blick

Sitz: Weinstadt-Beutelsbach

Rebfläche: 582 Hektar

Wichtigste Sorten: Trollinger (176 ha), Riesling (93 ha), Lemberger (54 ha), Schwarzriesling (34 ha), Sauvignon blanc (30 ha), Zweigelt (25 ha)

Jubiläums-Veranstaltungen

21. März: Weingala mit Menü, Schatzkammerweinen und musikalischer Umrahmung

24. bis 26. Juli: Hoffest mit allen Mitgliedern

12. September: Herbstweinprobe

Infos: www.remstalkellerei.de

A photograph of two men standing in a vineyard. The man on the left is older, with white hair, wearing a dark jacket over a red and white striped shirt. The man on the right is younger, with a mustache, wearing a grey cardigan over a light blue shirt and brown trousers. Both are holding wine glasses and smiling. The background shows a stone wall with bare grapevines and some red berries. Two wooden barrels filled with plants are on either side of the men. The ground is paved with cobblestones.

Entwicklungshelfer in Bayern

Interview mit Stuttgarts Gastronomie-Größe
Hans-Peter Grandl

Zwei, die der Wein zu Freunden gemacht hat: Festwirt Grandl (links) und Bernd Munk aus Untertürkheim.

Er ist unter den Festzelt-Wirten auf dem Cannstatter Wasen eine Besonderheit. Der Schwabe Hans-Peter Grandl war lange als «Gastarbeiter» in München tätig. Nach dem Comeback in der Heimat schaffte er es mit überzeugenden Argumenten, in einem Stuttgarter Bierzelt auch Wein ausschenken zu dürfen.

Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Jana Kay

Drei Wochen lang Frühlingsfest im April und Mai, gut zwei Wochen lang im September und Oktober das Herbstfest auf dem Cannstatter Wasen, täglich x-mal anstoßen mit Gästen und Freunden, wie hält man das durch, Herr Grandl?

Nur wenn weder Bier noch Wein in meinem Krug sind, sondern alkoholfreie Getränke.

Aber sonst haben Sie offenbar ein Herz für Wein. Auf der Karte im Hofbräu-Zelt sind unter anderem einige Weine der Weinmanufaktur Untertürkheim zu finden, darunter sogar zwei «Editionen Grandl», ein Riesling und ein Lemberger mit Trollinger. Die Untertürkheimer scheinen das zu honorieren, man kann hier an den meisten Tagen einige leitende Mitarbeiter der Weinmanufaktur treffen, die es sich gut gehen lassen ...

Dafür arbeiten sie auch hart. Aber sie kommen nicht, damit der Absatz ihrer Weine stimmt. Wir verkaufen ohne diese Schützenhilfe täglich einige hundert Flaschen. Und jedes Jahr werden es mehr!

Woran liegt das? An der Qualität, am vernünftigen Preis?

Sicher an beiden Faktoren. Der Riesling ist zwar nur von der Ein-Sterne-Kategorie, aber die ist schon richtig gut. Und hinter der roten Edition versteckt sich die Marke «Mönch Berthold» mit zwei Sternen. Zwei andere Weine werden auch noch im Krügle ausgeschenkt. Hier orientieren wir uns am Bierpreis, der 2014 bei 8,90 Euro für den Liter lag. Dieser Preis war in meiner ersten Zeit als Festwirt eines von zwei entscheidenden Argumenten, die Brauerei zu überzeugen, dass in ihrem Zelt Wein aus-

geschenkt werden darf. Denn ursprünglich war nur Bier erlaubt.

Dürfen Sie Näheres über Ihre Argumente verraten?

Ich habe die Frauen vorgeschoben, die ja in der Regel nicht nur bei einem Festbesuch das Sagen haben. Sie trinken vielleicht mal ein paar Schluck Bier, aber dann möchten sie umsteigen auf Wein oder sogar Champagner. Wenn das nicht möglich ist, sind die Frauen unzufrieden und so gehen beide nach Hause. Wenn er sein Bier trinken darf und sie Wein, dann haben sie miteinander einen tollen Nachmittag oder Abend. Und wir mehr Umsatz.

Und der Preis?

Ich habe den Leuten vom Stuttgarter Hofbräu versprochen, dass der Preis für den offenen Wein nicht über dem Bierpreis liegt. Nur schenken wir im 0,4-Liter-Krüggle aus, das habe ich bei den Gesprächen allerdings nicht erwähnt. Bei den Flaschenweinen schenken wir in normalen Weingläsern aus.

Wie halten Sie es selbst mit Wein?

Ich bin passionierter Weingenießer und trinke gern vor allem am Abend meine Schöpple. Meist handelt es sich um frische, junge Weine. Ich gehöre nicht zu den Leuten, die per Subskription ordern müssen und die Weine danach noch lange aufheben, bis sie trinkreif sind. Württemberg hat bei mir Priorität, weil es hier wirklich hervorragende Gewächse gibt.

Wie kam es ausgerechnet zur Partnerschaft mit der Weinmanufaktur?

Die Verbindung bestand schon länger. Ich habe mich immer wieder für ihre weini-

gen Highlights begeistern können, ebenso für die edle Ausstattung. Aber was mir am meisten imponierte, war die bodenständige Einstellung und dass es gelungen war, die Mitglieder zu motivieren, zur Steigerung der Qualität Trauben rauszuschneiden. So viel Durchsetzungsvermögen musste ich honorieren.

Klopft nicht immer wieder Konkurrenz an, die ebenfalls mit Ihnen ins Geschäft kommen möchte?

Natürlich, es gibt etliche Anfragen. Aber niemand kann mir den Top-Service der Untertürkheimer bieten. Wenn spät am Abend die Gefahr besteht, dass Wein ausgeht, dann liefert die Weinmanufaktur ▶▶

Zur Person

Hans-Peter Grandl wurde am 27. März 1958 im für das Mineralwasser bekannten Ensingen (Vaihingen-Enz) geboren, lernte Koch, wurde Küchenmeister und schließlich Hotel-Betriebswirt. Er war in Häusern wie «Hilton», «Sheraton» und «Interconti» aktiv, wirkte in der Schweiz, England und Japan und war schließlich von 1988 bis 1997 in leitender Funktion bei der Haberl-Gastronomie in München tätig, ehe es ihn wieder in die Heimat verschlug. 1999 wurde er zunächst Festwirt beim Frühlingsfest auf dem Cannstatter Wasen, ein Jahr später auch noch beim Herbstfest. Neben dem Hofbräu-Zelt ist er verantwortlich für die Bewirtschaftung der Porsche-Arena und der Hanns-Martin-Schleyer-Halle bei Veranstaltungen.

Hans-Peter Grandl ist außerhalb der Festzeiten immer wieder mal in der Weinmanufaktur Untertürkheim anzutreffen, um auch für den privaten Keller zu ordern. Er schätzt die Qualität der Weine und ebenso den Service des Hauses, wenn Wein zur Neige geht.

garantiert, selbst wenn der Vorstandsvorsitzende Bernd Munk oder Kellermeister Jürgen Off ins Auto steigen müssen.

Sie sind zwar in der Nähe von Stuttgart aufgewachsen, haben aber dann die weite Welt kennen gelernt und waren lange Zeit in München bei einem großen Gastronomie-Unternehmen sehr erfolgreich in leitender Funktion. Wie kam es, dass Sie wieder in die Heimat zurückkehrten?

Stimmt, ich hatte bei der Haberl-Gastronomie sogar Generalvollmacht und dirigierte zahlreiche Mitarbeiter. Aber dann begann eigentlich alles eher zufällig. 1989 fand das Davis-Cup-Halbfinale in München statt. Deutschland, unter anderem mit Boris Becker, gewann gegen die USA mit 3:2 und zog 1990 in Stuttgart ins Finale gegen Schweden ein. In München hatten wir im Auftrag von Ion Țiriac das VIP-Catering übernommen. Es lief alles so gut, dass wir auch den Auftrag für Stuttgart bekamen.



Ich schnupperte wieder Heimatluft, zum perfekten Ablauf trug vielleicht der deutsche Davis-Cup-Sieg bei. Und ich kam in Kontakt mit dem Gastronomen, der die Schleyer-Halle betrieb und längerfristig einen Nachfolger suchte. Aber es sollten dann doch noch einige Jahre vergehen, ehe ich ins Stuttgarter Catering-Geschäft einstieg.

Wurden Sie in Stuttgart mit offenen Armen aufgenommen?

Zuerst nicht. Bei der Vorstellung und einem Presseempfang spürte ich als Fremdarbeiter zunächst eine recht kühle Atmosphäre. Aber ich konnte das Eis brechen, als ich auf meine Herkunft als Schwabe verwies und erklärte, ich sei nur einige Jahre als Entwicklungshelfer in Bayern tätig gewesen ...

Und dann hat eine Stuttgarter Brauerei Ihnen sogar ein Bierzelt auf dem Cannstatter Wasen anvertraut. Auch ein Zufall?

Nicht direkt. Aber der damalige Wirt hatte 1999 öffentlich geäußert, er habe keine Lust mehr auf das Frühlingsfest. Vielleicht war irgendeine Spekulation im Spiel, ich weiß es nicht. Auf jeden Fall fragte man mich, ob ich übernehmen wolle. Ich sagte ja, obwohl das Neuland für mich war, und dachte, die Anfrage gilt für das Jahr 2000. Aber man meinte, ich müsse sofort, in ei-

nigen Wochen die Sache stemmen. Es war kein Zelt da, kein Personal. Heute weiß ich nicht mehr, wie ich das hinbekommen habe. Aber irgendwie hat es geklappt. So war es vielleicht nicht ganz verwunderlich, dass mir im Jahr darauf auch das Hofbräu-Zelt für das Herbstfest angetragen wurde.

Im Frühling und Herbst haben Sie jeweils rund 200 000 Besucher im Zelt. 4700 Plätze stehen im Frühling vom 18. April bis 10. Mai und 5800 im Herbst vom 25. September bis 11. Oktober zur Verfügung. Gibt es ein Erfolgsgeheimnis? Und wie bekommen Sie den Andrang in den Griff?

Qualität ist ein wichtiges Rezept. Wir sehen uns als zwar großes, aber sehr gutes Restaurant, auch bei 8000 bis 11000 Essen am Tag. So kommt unser Schweinefleisch seit einigen Jahren hauptsächlich von der bekannten Schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft. Und beim Einlass gibt es eine feste Regel: Wer in Trachtenkleidung kommt, wird bevorzugt behandelt. Damit habe ich einen richtigen Hype ausgelöst. Es gibt Frauen, die häufiger kommen, und stets in einem anderen Dirndl.

Eigentlich müssten Sie vom spezialisierten Handel Dividenden kassieren ...

Das ist eine gute Idee, darüber muss ich mal ernsthaft nachdenken.



Jubiläum der Württemberger Weinstraße

511 Kilometer Genuss

Es knallte dreimal heftig. Aber weder lief ein «Tatort» mit Til Schweiger noch hatte ein altersschwaches Auto eine Fehlzündung. Vielmehr waren drei «Mönchsrätscher» vor dem «Vinarium» im Erlebnispark Tripsdrill mit ihren lautstarken Ratschen genauso aktiv wie zehn Jahre zuvor, als damals an gleicher Stelle in der Nachbarschaft der Weinflur Cleebronner Michaelsberg die «Württembergische Weinstraße» eingeweiht wurde.

Genau genommen war das damals keine Einweihung, sondern eine Umbenennung. Denn eine «schwäbische Weinstraße» gab es schon seit 1993. Aber was «Schwaben» ist, kann Auslegungssache sein. Deshalb hatte der Weinbauverband Württemberg vor 2004 bereits intensiv auf den griffigeren Namen hingearbeitet und ihn schließlich mit einem Festakt im Erlebnispark offiziell gemacht. Ein Jahrzehnt danach wurde die Gelegenheit genutzt, das Jubiläum zu würdigen, die Bedeutung der Württembergischen Weinstraße zu unterstreichen und ihren Verlauf zu skizzieren.

Die Ferienstraße beginnt (oder endet) im Norden in Weikersheim im Taubertal, begleitet die Flüsse Tauber, Kocher, Jagst, Neckar, Sulm, Lein, Zaber, Schozach, Bottwar und Rems bis hin zur Sieben-Kelter-Stadt Metzingen im Süden. Damit führt die 511 Kilometer lange Route durch alle württembergischen Weinregionen an vielen Sehenswürdigkeiten vorbei. Integriert ist seit 2004 auch das vormalig ausgesparte Remstal mit seiner Remstal-Route. Seit 2007 ist Stuttgart stärker involviert: Die Weinstraße führt seit knapp acht Jahren ab Stuttgart-Münster direkt ins Stadtzentrum und zurück nach Bad

Cannstatt. Ein spezieller, weit entfernter Bestandteil ist Kressbronn am Bodensee, weinrechtlich trotz der räumlichen Distanz ein Teil des Anbaugebietes Württemberg. «Die Weinstraße reicht hier vom Ortseingang bis zum Ortsausgang», scherzte Weinbaupräsident Hermann Hohl beim Jubiläumsakt. Die unmittelbaren Nachbarn Nonnenhorn und Wasserburg, ebenfalls Weinbauorte, sind dagegen bayerische Fluren (Anbaugebiet Bayerischer Bodensee), während Hagnau und Meersburg zu Baden gehören.

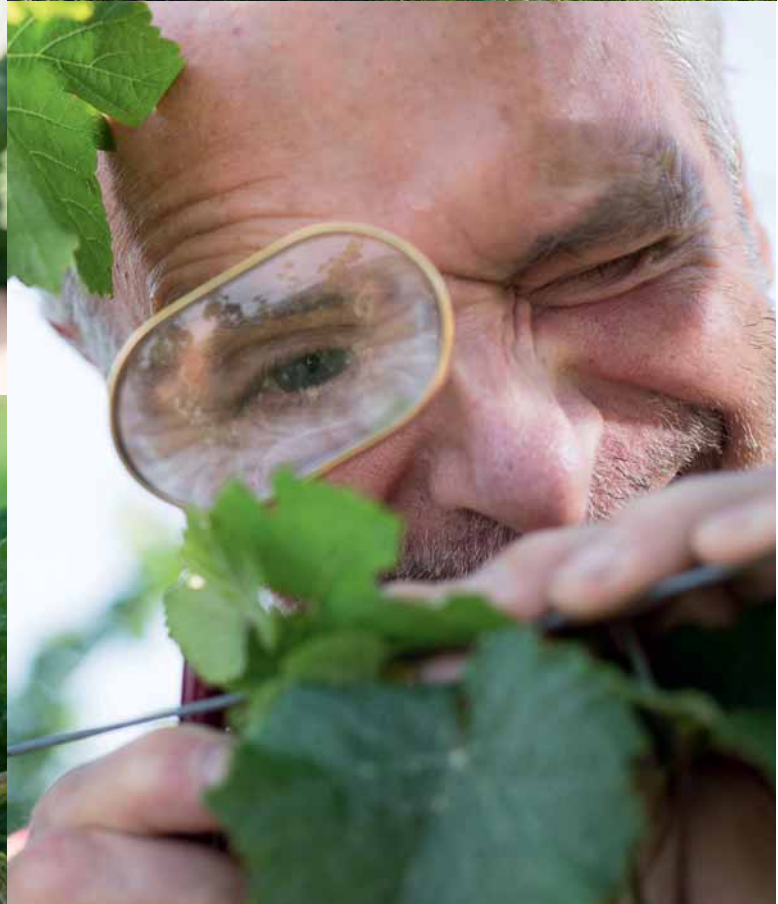
Verbindung zwischen Weinbau und Tourismus

Für Alexander Bonde, als Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg auch mit zuständig für den Rebbau, steht die Weinstraße für «Genuss und Lebensfreude». Sie bietet ein echtes Urlaubserlebnis, verbinde Kultur und Natur, habe einen wichtigen ökonomischen Faktor und sei ein Bindeglied für Weinbau und Tourismus. Leicht gemacht wurde es der Weinstraße nicht bei ihrer Installation, erinnerte Hohl an bürokratische Hemmschwellen. «Wir mussten weit über 500 Schilder aufstellen. Jedes einzelne Schild brauchte eine Genehmigung ...» Weil Tripsdrill (650 000 Besucher jährlich) durch sein Weinmuseum «Vinarium» und die munteren Weinkübelfahrten ganzjährig Bezug zum Weinbau hat, wurde erstmals die Gelegenheit genutzt, für einen Tag lang ein Weindorf aufzubauen. 16 Betriebe präsentierten über 150 Weine und freuten sich, dass der Erlebnispark an diesem Herbsttag wieder gut besucht war.



Ratschen sind Brauchtum - und damit passend zum Jubiläum der Württemberger Weinstraße, die unter diesem Namen vor kurzem zehn Jahre alt wurde.

Foto: Erlebnispark Tripsdrill



Nicht jeder Schädling im Weinberg ist sofort mit bloßem Auge zu erkennen. Aber Walter Kast hat bei seinen Arbeiten und Rundgängen in den Reben immer das richtige Instrument dabei, um bevorstehende Probleme oder Befall zu registrieren. Dann wird schnell reagiert. Oder alarmiert.



Ein «Rebendoktor» und seine verrückte Idee

Auf den Hund gekommen

Dass er «auf den Hund kam», machte ihn sogar außerhalb der Weinszene bekannt. Dr. Walter Kast war in Weinsberg als besonders innovativ bekannt.

Text: Rudolf Knoll, Fotos: Jana Kay

Der drahtige 64-Jährige steht im Weinberg und überprüft die Reben auf seinen 0,7 Hektar mit Gewürztraminer, Cabernet Dorsa, Samtrot und «natürlich» Trollinger. «Alles gesund», freut er sich und offenbart einen scharfen Blick. «Ich habe auf den Blättern nur Nützlinge wie Raubmilben gefunden.» Diese und andere Tierchen sowie Rebkrankheiten haben Dr. Walter Kast fast drei Jahrzehnte lang intensiv im Berufsleben beschäftigt, als Lehrer und Wissenschaftler an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg. Eigentlich wollte er früher selbst Weingärtner werden, zumal Vater Otto als Vorstandsvorsitzender der Genossenschaftskellerei Heilbronn in den 70er Jahren ein gutes Vorbild für ihn war. Aber die Voraussetzungen für die Übernahme des elterlichen Betriebes waren ungünstig. Knappe vier Hektar boten kein ausreichendes Einkommen als Selbstständiger, zumal er den Bruder hätte auszahlen müssen. Und ein Wachstum mit seiner Frau, die er 1973 ehelichte, war ebenfalls nicht machbar. «Sie hatte als Lehrerin einen sicheren, aber für diesen Fall falschen Beruf», schmunzelt er im Rückblick.

So absolvierte er nach der Winzerlehre beim Vater zwar das Weinbaustudium in Geisenheim, schloss ein agrarwissenschaftliches Studium in Hohenheim an, promovierte hier mit einer Arbeit über Mehltau-Resistenz an Roggen - und fand dann doch wieder zurück zum Weinbau. Aber nicht als Wengerter, sondern zunächst als Referent beim Deutschen Weinbauverband und schließlich als Referatsleiter Pflanzenschutz bei der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg. Ein bisschen Weinbau von zu Hause begleitete sein Berufsleben.

Die praktischen Erfahrungen daraus konnte er immer wieder nutzen und auch Vorbild sein. «Ich hatte in den 80er Jahren die ersten begrünten Weinberge auf Heilbronner Gemarkungen», blickt er zurück. «Heute ist das überall Normalzustand.»

Trotz mittlerweile erfolgtem Ruhestand ist das Interesse an Krankheiten und Problemen der Reben bei ihm nicht erloschen. Über den eigenen Weingarten hinaus. Er ist nach wie vor gern bei Tagungen dabei und bringt immer noch praktische Erfahrungen ein, die aus seiner Sicht sehr wichtig sind. «Weltweit wird viel über Universitäten geforscht, in Deutschland gibt es dagegen eine intensive Verbindung zwischen Forschung und Praxis.» Zu seinem Aufgabenbereich gehörte auch die Prüfung von Mitteln auf Wirksamkeit und Nebenwirkungen. Denn manches konnte und kann das natürliche Gleichgewicht im Weinberg beeinträchtigen. Wenn zum Beispiel die Raubmilben durch Spritzmittel getilgt werden, können sich Schädlinge wie Spinnmilben ungehindert entfalten. Mitgewirkt hat Kast bei der Verwirrmethode mit Pheromonen (Sexuallockstoffen) gegen den gefährlichen Traubenwickler. «Wir haben das erstmals in Eberstadt getestet. Danach kam die Sache von Weinsberg aus auf die Erfolgsstraße und ist heute Standard.»

Fast so etwas wie sein Lieblingsthema war der Mehltau, für dessen Bekämpfung er eine originelle Methode versuchte. Auslöser war die Information auf einer Tagung, nach der in Kalifornien Bienen zur Früherkennung von Pilzkrankheiten eingesetzt wurden. Es kann auch größer funktionieren, dachte sich der Wissenschaftler. Nämlich mit geschulten Hunden. Von den Vierbeinern ist bekannt, dass sie bei entsprechen-

dem Training zum Beispiel Rauschgift oder Sprengstoff erschnuppeln können. Also besorgte sich Walter Kast von einer Polizeihundestaffel einen vortrainierten Rüden, der im Gewächshaus der Weinbauschule einen «Schnupperkurs» mit Oidium (Echter Mehltau) und Peronospora (Falscher Mehltau) belegte und tatsächlich nach einiger Zeit mit seiner Nase wie erhofft reagierte.

Die Hoffnung, dass sich mit dieser Methode teure Messtechniken und Spritzmittel einsparen lassen, erfüllte sich zwar bislang nicht, weil wissenschaftliche Erkenntnisse auf breiter Front fehlten. Aber an der Bundesforschungsanstalt Geilweilerhof in Siebeldingen wird diese - so Kast - «eigentlich verrückte Idee» weiterverfolgt. Vielleicht ertönt eines Tages fröhliches Hundegebell in den Reben in mehltaukritischen Sommermonaten und hilft den Weingärtnern, rechtzeitig auf die einst aus Amerika eingeschleppten Krankheiten zu reagieren.

Es gebe ein «Mehltau-Fenster», meint der erfahrene Profi. «Wenn man es nicht rechtzeitig schließt, kann der Schaden groß werden.» Dass die Piwis (pilzwiderstandsfähige Rebsorten) ein Allheilmittel sind, glaubt Kast nicht. «Pilze können sich anpassen», urteilt er und verweist auf den allseits beliebten Regent. «Die Sorte ist nicht total sicher. Der Johanniter hat dagegen nach meiner Erfahrung eine sehr stabile Resistenz.» Für seine Kritik am Regent wurde er in der Branche teilweise gescholten - was den Weinbauverband Württemberg nicht hinderte, «den Fachmann mit viel Gespür für Lösungsansätze» mit der Goldenen Ehrennadel auszuzeichnen und hervorzuheben, dass er dem Weinbau im Ländle wichtige Impulse gegeben habe. Auch ohne Wauwau. 



Gasthof «Rössle» in Weinstadt-Endersbach

«G'scheits Wirtschäftle»

Es müssen nicht gleich besternte oder in Führern hoch bepunktete Häuser sein, in denen man sich wohlfühlt. Im Gasthof «Rössle» in Endersbach im Remstal werden traditionelle schwäbische Gerichte mit viel Herzlichkeit der Gastgeber kombiniert.

Text: Petra Klein, Fotos: Jana Kay

Das «Rössle», seit 1861 im Besitz der Familie Linsenmaier und früher vermutlich eine Station, die auch Rössern zumindest vor der Tür Gastfreundschaft gewährte, ist ein Gasthaus im wahrsten Sinn des Wortes. Mit Kachelofen, Stammtisch, gemütlichen Ecken und natürlich einem großen Saal, wo sich die Remstaler zu Taufessen, Hochzeitsfeiern und zum Leichenschmaus einfinden. Jeder, der die gute Stube des schwäbischen Traditionslokals betritt, auch wenn er zum ersten Mal kommt, oder, noch schwieriger, ein «Neig'schmeckter», also Nicht-Württemberger ist, wird von Chefin Beate Linsenmaier mit einer Herzlichkeit empfangen, die das Gefühl vermittelt, ein Stammgast zu sein.

Das erlebten wir einen ganzen langen Abend mit royaler Unterstützung, nämlich mit der Württemberger Weinkönigin Stefanie Schwarz. Die 25-jährige Studentin der internationalen Weinwirtschaft aus Stuttgart-Untertürkheim unterstützte uns nicht nur als fachkundige Weinhoheit, sondern zudem als Qualitätsweintesterin, die in Weinsberg eine entsprechende Prüfung absolviert hat und seitdem Profi ist.

Das ist ebenso - in seinem Revier - Küchenmeister Fritz Linsenmaier, der sich die schwäbischen Klassiker auf seine Fahne und Speisekarte geschrieben hat, vom deftigen Vesperbrett bis hin zum exzellent gebratenen Zwiebelrostbraten. Kein Wunder also, dass an diesem Abend am Stammtisch Meisterköche aus der Umgebung hier

ihren freien Abend verbrachten und direkt neben uns der frisch gekürte Sternekoch Joannis Malathounis aus dem benachbarten Kernen-Stetten im Remstal einen kulinarisch zünftigen Abend mit seiner Frau Anna genoss.

Als Gruß aus der Küche überraschte uns der Hausherr mit einem Baguette, üppig belegt mit selbstgemachter Gänseleber und Quittengelee. Wir reagierten schnell in Sachen Wein und orderten einen Schnaiter Altenberg Riesling 2012 von der Remstallkellerei. Knackig und mit schöner Frucht war er eine gelungene Kombination zur Leber und zum Quittengelee.

Die erste Runde unserer folgenden Serie «Schwäbisches Glück» bestand aus einer großzügigen Portion Kutteln mit Bratkartoffeln und dazu Trollinger von der Remstallkellerei, die auf der Weinkarte des «Rössle» ein echtes Heimspiel hat. Aus gutem Grund, wie Beate Linsenmaier erklärt: «Wir sind ein heimisches Lokal, wer zu uns kommt, der will auch einen typischen, guten Wein aus der Region.»

Genau diese Erwartung erfüllte der Endersbacher Sonnenbühl 2011, obwohl er aus der Literflasche ins Glas floss. Er gefiel mit feinen Mandelaromen und überzeugte mit seiner nach drei Jahren nicht selbstverständlichen Frische. Die leicht süßlichen Weinaromen harmonieren bestens mit den butterartigen Kutteln in der süß-säuerlichen Sauce, die eher ein «Sößle» ist, also leicht, wie man es im Frühling mag. Die krossen Bratkartoffeln (Achtung, Suchtgefahr!) lie-

fern mit den Röstaromen einen schönen Kontrast. Schwäbisches Glück eben!

Herzlich unkomplizierten Service demonstrierte Beate Linsenmaier: «Ich stell euch einfach mal die Weinflasche hin, falls es noch mehr sein darf.» Alles kam gleichzeitig auf den Tisch. Man konnte vom Teller der Nachbarin stibitzen und so bekommen auch von uns die gerösteten Maultaschen, die die Weinkönigin mit dem Trollinger verzückt genoss, ein großes Lob.

Den Titel «Schwaben-Kombinationsmeister» sicherte sich Fritz Linsenmaier spätestens mit dem nächsten Gang: dreierlei Innereien, Schweinebäckle, Nierle und Züngle, fein abgeschmeckt, natürlich mit Röstkartoffeln. Innereien sind, zugegeben, nicht jedermanns Favoriten, aber sie sind es auf jeden Fall wert, über den eigenen Schatten zu springen und alles zu probieren. Die Schweinebäckle präsentierten sich wunderbar zart und mürb. Dazu passte perfekt die 2011er Rotwein-Cuvée «Salucci» vom Collegium Wirtemberg. Namenspate ist hier der Hofbaumeister König Wilhelms von Württemberg, der Erbauer der königlichen Grabkapelle auf dem Stuttgarter Rotenberg, den die ambitionierte Stuttgarter Genossenschaft als Markenzeichen auf ihren Etiketten verewigte. Der dunkelrote Wein imponierte mit Kirsche, Waldbeeren und sanfter Vanille im Aroma und ließ auf der Zunge Kraft und Eleganz spüren.

Zum zarten Züngle wählten wir zur Freude von Stefanie einen ausgewogenen 2010er Lemberger der Remstallkellerei. Die ▶▶



Autorin Petra Klein ist die kulinarische «Allzweckwaffe» des Rundfunksenders SWR 1. Sie moderiert unter anderem seit Jahren die beliebte Sendereihe «Pfännle» im Herbst und die Gala zum Deutschen Rotweinpreis des Magazins VINUM in Fellbach.



bekennende Lemberger-Anhängerin lobte: «Das war ein sehr schwieriger Jahrgang, dafür wurde bei diesem Wein das Potential wirklich gut ausgeschöpft. Überhaupt Lemberger, darauf sollte Württemberg noch mehr Wert legen, denn damit können wir international richtig punkten.» Die Geisenheim-Studentin, die bei renommierten Remstaler Weingütern in die Lehre ging und ein Praktikum in Kanada absolviert hat, möchte noch mehr internationale Erfahrungen sammeln. «Besonders interessant finde ich Österreich, da will ich unbedingt hin», blickte die Queen voraus. Denkbar ist auch eine Mitarbeit im elterlichen Weingut in Stuttgart-Untertürkheim, in dem ihr Bruder Ludwig für den Weinausbau zuständig ist. Allerdings ist dieser Weg nicht unbedingt vorgezeichnet. «Wer weiß, wer einem noch über den Weg läuft, und wenn der auch mit Wein zu tun hat ...», schmunzelte sie - und griff wieder zum Lemberger. Die Nierle waren in dieser Schwaben-Trilogie mein Favorit: ganz zart, trotzdem kernig und mit etwas Biss, in einer Sauce mit leichter Säure, einfach perfekt. Dazu wählten wir einen 2013er Grauburgunder aus der Remstalkellerei. Frisch und jung mit schönem Körper setzte der Wein einen angenehmen Kontrapunkt zum Fleisch und vor allem zur Sauce. Schwäbisches Glück! «Gell, der ist gut», rief uns Beate Linsenmaier im Vorbeigehen zu. Sie verliert nie den Überblick, auch wenn es rappend voll ist. Sie weiß, wer noch schnell bedient werden muss, weil sonst die autofreie Heimfahrt nicht gewährleistet ist: «Der Wein kommt sofort, sonst geht euch die S-Bahn raus», versicherte sie einer Gruppe. Fast gleichzeitig stellte sie ihrem Mann Fritz, der inzwischen bei uns Platz genommen hatte, ein mit Grauburgunder gefülltes Glas hin: «Den magst du doch auch so gern.» Der Küchenmeister, der im legendären Hotel «Graf Zeppelin» gegenüber vom Stuttgarter

Hauptbahnhof in die Lehre ging und später am Bodensee in Konstanz und Gottlieben am Herd stand, musste schon mit 24 den elterlichen Betrieb im Remstal übernehmen. Sein Fernweh stillt das Ehepaar Linsenmaier seitdem mit kulinarischen Reisen in alle Welt. Zum süßen Abschluss durfte es wieder eine Dreierkombination sein: Apfelküchle, Kürbiskernparfait und Schokoladenmousse, dazu ein 2012er Sauvignon blanc, erneut von der Remstalkellerei. Er entpuppte sich als Alleskönner. Zum wunderbar duftenden Apfelküchle war dieser typische, im Aroma nicht vorlaute Sauvignon blanc ebenso ein idealer Begleiter wie zum herben Kürbiskernparfait, auf das Küchenmeister Fritz Linsenmaier zu Recht stolz ist. Ein gelungener Abschluss! Ein ganz klein bisschen wehmütig war uns schon zumute, als wir vom Tisch aufstanden. Denn schließlich haben wir uns wie zuhause gefühlt. Beate Linsenmaier hielt zumindest für den Gast aus Stuttgart den Fahrplan im Blick: «Nicht dass ihnen die letzte S-Bahn wegfährt.» Stefanie Schwarz, ebenfalls aus Stuttgart, hatte sich dagegen entschlossen, ein Bett im dazugehörigen Gästehaus zu testen, und resümierte danach: «Ich habe wunderbar geschlafen.»

Kontakt

Gasthof und Gästehaus Rössle

Familie Linsenmaier

Waiblinger Straße 2-4
71384 Weinstadt
Tel. 07151 986 69 90
info@roessle-weinstadt.de
www.roessle-weinstadt.de

Öffnungszeiten

Samstags bis mittwochs
11.30-14.00 Uhr und ab 16.30 Uhr
Ruhetage: Donnerstag, Freitag
Hotel durchgehend geöffnet





Zwei Genießerinnen in fröhlicher Erwartungshaltung – Petra Klein und Weinkönigin Steffi Schwarz. Gleich können sie sich an klassischen schwäbischen Spezialitäten laben und dazu gehaltvolle Weine aus dem Remstal verkosten.

Die «Spätlese-Gang»



Der Chor «Spätlese», das sind stimmungswichtige Sängerknaben im besten Mannesalter. Ihre liebsten Auftritte haben sie in den Weinbergen, aber auch auf der Bühne sind sie zuhause.



Sie sind zehn Mann hoch zwar Mitglieder in einem Liederkranz im Weinsberger Tal, aber sie treten auch eigenständig bei verschiedensten Veranstaltungen auf und feiern hier Triumphe als «Spätlese-Chor», der die Württemberger Weinwelt zum Klingen bringt.

Text und Foto: Andreas Seidl

Spätlese trinken, das kann jeder. Spätlese hören, das kann man nur in Ellhofen - mit etwas Glück sogar direkt in einem der Weingärten, die das schwäbische Idyll mit sanft-grünem Schwung umgeben. Die Stimmen sind voll, sonor. Unweigerlich kommt einem die Vokabel «inbrünstig» in den Sinn: «Gefüllt das Glas mit edlem Wein, lasst uns vom Besten kosten, auf Neckar, Mosel, Ahr und Rhein und alle Franken prosten ...» Die Mitglieder des Männerchors «Spätlese» haben es zwar hauptsächlich mit dem Wein vom Neckar, Sulm, Kocher und Jagst. Aber treffen kann man sie zum Beispiel in den Weinbergen direkt unter der baumbestandenen Hügelkuppe des Ketzersbergs, die so etwas wie das inoffizielle Wahrzeichen des Ortes ist - schwäbische Toskana, wie man im Marketing-Deutsch sagen würde. In der Tat: Ein bisschen erinnert die Aussicht schon an das italienische Urlaubsziel vieler Deutschen. Zu einer einer kleinen Kostprobe haben sie uns hierher, über die Dächer von Ellhofen, einer Nachbargemeinde von Weinsberg, eingeladen. Die Truppe besteht aus zehn Sängerknaben im besten Alter: Zwischen 56 und 78 Jahre Lebenserfahrung hat jeder, die meisten sind mittlerweile pensioniert. Ein ehemaliger Audi-Ingenieur ist ebenso dabei wie ein Maschinenführer, ein Banker, ein Vertriebsleiter und ein Versicherungsagent. Doch wie gesetztere Herren wirken sie gar nicht, manchmal eher wie eine verschworene Gang von Jungspunden: Auf dem Weinbergweg wird gefrotzelt, es werden Insider-Geschichten ausgetauscht und Witze gerissen über sich selbst und die Welt: «Lieber zu viel gess'n als zu wenig trunk'n», sagt Kurt Schillinger und lacht herzlich. Ob es Aufnahmebedingungen für Neumitglieder gibt? «Nein, die gibt es nicht. Auch nicht vom Alter her, weder nach oben noch nach unten. Wir wollen einfach a bunte Truppe sei, mit viel Spaß bei der Sache, mit Kameradschaft und Geselligkeit», sagt Günter Clapier und stärkt

sich mit einem Schluck Trollinger. «Wissen Sie eigentlich, warum wir einen Roten trinken?», fragt Bruno Rudolf. «Wegen der Augen. Dann seh'n wir besser, wenn das Glas leer ist.» Bunt ist auch das Repertoire der lustigen Zehn, die allesamt Mitglieder im traditionsreichen Gesangsverein von Ellhofen sind: Da ist natürlich deutsches Liedgut alter Schule dabei, gern und oft mit dem Bezug zum Wein («Bring mer no a Viertele») - einmal im Monat gibt es dann auch ganz standesgemäß eine «feuchte» Singstunde. Da stehen dann Gospels, Schlager und «Lumpenlieder» - Klassiker wie «Bonsoir, Herr Kommissar» oder «Pigalle» von Bill Ramsey, manchmal ganz stilecht mit Melone vorgetragen - auf dem Programm. Komplettiert werden die Auftritte durch die eine oder andere Anekdote, die die Chormitglieder, allen voran ihr inoffizieller Pressesprecher Günther Sigloch, zum Besten geben. In der Region sind sie mittlerweile bekannt und werden gern gebucht - zu Jubiläen, Eröffnungen oder Weinproben. Regelmäßig gehen sie außerdem zum Wandern in die Weinberge - und lassen dabei sogar journalistische Begleitung zu.

Wie kam es eigentlich zu dem Chornamen? «Wir sind hier ja in einer Weinregion, von daher lag so etwas nahe», sagt Kurt Schillinger. Alle Chormitglieder haben Erfahrung in der Weinbergarbeit, einer bewirtschaftet im Nebenerwerb selbst noch eine Rebenparzelle. Die beiden Genossenschaften vor Ort, die Weingärtner aus Grantschen und aus Lehensteinsfeld (inzwischen beide unter dem Dach der großen Heilbronner Genossenschaftskellerei), beliefern Kunden über die Region hinaus. «Aber das meiste trink'n ma selber», wendet Bruno Rudolf verschmitzt ein. «Derjenige, der dann tatsächlich auf den Namen kam, war der Günther Sigloch. Er hat zsam mit seiner Frau a Flasche Wein getrunck'n - und dann war er da, der Name», sagt Kurt Schillinger. Merke: Eine Württemberger Spätlese führt einfach unweigerlich zur nächsten. 

A woman with short blonde hair and glasses, wearing a white blouse and a vibrant pink and green patterned apron, is smiling and holding a white bowl filled with colorful dumplings (green, yellow, and red). She is in a kitchen with white tiled walls and hanging metal kitchen utensils. The title 'LUST AUF KNÖDEL' is overlaid on the image in large, bold, black letters.

LUST AUF KNÖDEL

Text: Marlisa Szwillus, Fotos: Faber & Partner

Knödel haben längst ihr Image als schlichte Beilage oder schwere bäuerliche Speise abgelegt; in der Familienküche ebenso wie im Restaurant. Wer intensiv in den kugelrunden Kosmos eintaucht, dem eröffnet sich eine vielfältige Genusswelt. Wie bei diesen Rezepten - hier präsentieren sich Knödel als leichte frühlingshafte Hauptgerichte. Die Rezepte stammen wieder von der Münchner Fachautorin Marlisa Szwillus. Umgesetzt wurden sie in bewährter Art im Restaurant «Lamm» in Remshalden-Hebsack von Sylvia und Markus Polinski, die selbst ganz begeistert vom Ergebnis waren.

Gut zu wissen

- Gelungen ist ein Knödel, wenn er außen glatt und fest sowie innen locker und weich ist. Siehe auch Vorab-Tipps.
- Knödel nicht schneiden. Am besten mit der Gabel Stück für Stück zerteilen oder davon «abreißen».
- An der rauen Oberfläche bleibt eine Sauce gut haften.

- Ein köstliches Tris servieren. Dafür 3 verschiedene Knödel auf einem Teller anrichten. Die übrigen Knödel lassen sich gut einfrieren.
- Knödel als Vorspeise oder kleines Gericht servieren. Dann reichen die Mengen für etwa 6 Personen.
- Aus Knödelteig lassen sich auch mit Hilfe von 2 angefeuchteten Esslöffeln Nockerln formen - in Salzwasser 10-12 Minuten sieden lassen.

Vorab-Tipps

- Die optimale Konsistenz von Knödelteig hängt von vielen Faktoren ab, z. B. der Trockenheit des Brotes, der Feuchtigkeit der verwendeten Gemüse, der Größe der Eier. Ist der Teig zu weich, noch etwas Brot- oder Semmelbrösel (kein Mehl) untermengen; ist er zu trocken, noch löffelweise Milch oder Wasser hinzufügen.
- Um sicherzugehen, dass die Knödel nicht zerfallen, vorher einen Probeknödel garen.



SCHINKENKNÖDEL AUF FRÜHLINGSSALAT

Für 4 Personen

- 150 g altbackene Semmeln (oder Knödelbrot)
- 1 Schalotte
- 100 g Rohschinken am Stück (ohne Schwarte)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 g gemischte Blattsalate
- 50 g Löwenzahn oder Rucola
- 1 Bund Radieschen
- 4 EL Weißweinessig
- 2 Messerspitzen Senf
- 5-6 EL kaltgepresstes Öl

Weintipp

Mal etwas ganz anderes!
Trauen Sie sich an einen
Rosé- oder Weißherbst-Sekt
heran, nicht «knochentrocken»
(brut) ausgebaut, sondern mit
zurückhaltender Frucht (als
«trocken» deklariert).

Zubereitung

1 Für die Knödel die Semmeln in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen, sehr fein würfeln. Schinken zuerst in ½ cm breite Streifen, dann in möglichst dünne Scheibchen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden.

2 Butter erhitzen, die Schalotte darin farblos weich dünsten. Über die Semmeln geben und vermischen. Mehl, Schinkenwürfel, Petersilie und 1 EL Schnittlauchröllchen untermengen. Eier und Milch verquirlen, pfeffern, aber nur wenig salzen. Eiermilch auf die Brot-Schinken-Mischung gießen. Alles mit der Hand gut verkneten und die Masse 20-30 Minuten ruhen lassen.

3 Inzwischen Blattsalate, Löwenzahn oder Rucola waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Radieschen waschen, in dünne Scheiben schneiden. Aus Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Öl eine Marinade aufschlagen.

4 Knödelmasse nochmals kurz durchkneten. Daraus mit angefeuchteten Händen 12 kleine Knödel formen. In reichlich kochendes Salzwasser geben und bei kleiner Hitze halb zugedeckt in 12-16 Minuten gar ziehen (nicht kochen) lassen.

5 Blattsalate, Löwenzahn oder Rucola und Radieschen locker mit der Marinade mischen. Auf Teller verteilen. Schinkenknödel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und auf dem Salat anrichten. Mit den übrigen Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Tipp Die Knödel alternativ auf einem Bett aus geschmolzenen Tomatenwürfeln anrichten.

SPINATKNÖDEL MIT GORGONZOLASAUCE

Für 4 Personen

- 450 g tiefgekühlter Blattspinat oder 900 g frischer Spinat
- Salz
- 150 g Weißbrot vom Vortag (ohne Rinde)
- 250 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 2 Eier (Größe L)
- 50 g frisch geriebener Hartkäse (z. B. Emmentaler, Greyerzer oder Parmesan)
- 2 EL Mehl
- Pfeffer aus der Mühle
- Geriebene Muskatnuss
- 2 EL Pinienkerne
- 200 g Gorgonzola (oder Roquefort)

Weintipp

Die Würze vom Käse erfordert ein Gegengewicht beim Wein. Gut passt ein kräftiger Grauburgunder oder Chardonnay, der sanft vom Holz «geküsst» wurde. Auch ein gehaltvoller Justinus K. (Kerner) ist ein angenehmer Partner.

Zubereitung

- 1** Tiefgekühlten Spinat nach Packungsangabe zubereiten. In ein Sieb geben, etwas abkühlen lassen, sehr gut ausdrücken und fein hacken. Oder frischen Spinat verlesen und von groben Stielen befreien. In kochendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken, sehr gut ausdrücken und grob hacken.
 - 2** Das Weißbrot klein würfeln. 100 ml Milch erwärmen, Brot damit befeuchten. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln, in der heißen Butter weich dünsten, den Knoblauch dazupressen. Zwiebel-Knoblauch-Mischung mit dem Spinat und den Eiern pürieren oder gut durchkneten.
 - 3** Spinatmasse, Käse und Mehl zum Brot geben. Mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit der Hand gründlich verkneten. Die Masse zugedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten.
 - 4** Aus der Spinatmasse mit angefeuchteten Händen 8 größere oder 12 kleinere Knödel formen. In reichlich kochendes Salzwasser geben und bei kleiner Hitze halb zugedeckt 18–20 Minuten gar ziehen (nicht kochen) lassen.
 - 5** Gorgonzola in Stücke schneiden, mit 150 ml Milch in einen Topf geben. Bei ganz schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und cremig werden lassen. Eventuell mit Pfeffer und etwas Salz nachwürzen. Kurz aufmixen. Spinatknödel aus dem Wasser heben und kurz abtropfen lassen. Auf der Käsesauce anrichten und mit Pinienkernen bestreut servieren.
- Tipp** Wer in der Sauce keinen würzigen Blauschimmelkäse mag, kann auch geraspelten Hartkäse wie Greyerzer, Emmentaler oder mittelalten Gouda nehmen. Oder die Knödel nur mit zerlassener Butter servieren.





Weintipp
Paprika ist eine typische Gewürznote beim Cabernet Sauvignon. Deshalb ist diese Sorte – oder eine Cuvée mit «CS» – ein passender Begleiter. Voraussetzung: eine gewisse Reife (2011).

BÄRLAUCH-KNÖDEL MIT PAPRIKACREME

Für 4 Personen

- 150 g trockenes Roggenbrot (ohne Rinde)
- 50–60 g Bärlauch (alternativ Rucola)
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 EL sehr fein gewürfelter Speck
- 2 Eier
- 250–350 ml warme Milch
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Buchweizenmehl
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 EL Olivenöl
- 80 g Frischkäse
- Chilipulver (Gewürzmischung)

Zubereitung

1 Das Roggenbrot in ½ cm große Würfel schneiden. Bärlauch waschen, trocken tupfen und quer in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und sehr fein würfeln. Die Butter erhitzen, Speck und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin 5 Minuten dünsten. Abkühlen lassen, zum Brot geben.

2 Eier mit 150 ml Milch verquirlen, pfeffern und leicht salzen. Eiermilch mit Bärlauch (bis auf 2 EL) und Buchweizenmehl zum Brot geben. Alles mit der Hand gut verkneten. Die Masse zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

3 Inzwischen die Paprikaschoten waschen und halbieren. Stielansatz, Kerne und Trennwände entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln. Paprika und übrige Zwiebelwürfel im Öl kurz andünsten. Frischkäse und 100 ml Milch unterrühren und alles fein pürieren. Bei Bedarf noch etwas Milch zufügen. Die Creme mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Warm stellen.

4 Knödelmasse nochmals durchrühren. Falls sie zu trocken ist, noch löffelweise Milch zugeben. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 8 größere oder 12 kleinere Knödel formen. In reichlich kochendes Salzwasser geben und bei kleiner Hitze halb zugedeckt in 15–20 Minuten gar ziehen (nicht kochen) lassen.

5 Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit der Paprikacreme in tiefen Tellern anrichten. Nach Belieben mit Bärlauch in feinen Streifen garnieren.

Tipp Die Knödel auch mal auf lauwarmem, kümmelgewürztem Krautsalat servieren.

ROTE-BETE-KNÖDEL MIT GEDÜNSTEM LAUCH

Für 4 Personen

- 200 g Rote Bete, gekocht und geschält (vakuumverpackt)
- 100 g Weißbrot vom Vortag (ohne Rinde)
- 2 EL Sahne
- 1 kleine Zwiebel
- 3 EL Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- 1 EL Mehl und Mehl zum Wälzen
- 500 g Lauch
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 TL Kümmelkörner
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 ml Gemüsebrühe
- Schnittlauchhalme zum Garnieren

Weintipp

Zu dem richtig saftig schmeckenden Knödel bietet sich ein betont herber Trollinger an, nach guter alter Art auf der Maische vergoren, ausgebaut im großen Holzfass.

Zubereitung

1 Rote Bete aus der Packung nehmen und den Saft in eine Tasse abgießen. Das Weißbrot in ½ cm große Würfel schneiden. Mit 3 EL Rote-Bete-Saft und der Sahne befeuchten. Rote Bete klein würfeln. Zwiebel abziehen, klein würfeln.

2 Von der Butter 1 EL erhitzen, Zwiebel darin weich dünsten, etwas abkühlen lassen. Danach mit Rote Bete, Eiern und je ½ TL Salz und Pfeffer fein pürieren. Püree mit dem Weißbrot und der Petersilie in eine Schüssel geben, mit Mehl bestäuben und alles gründlich verkneten. Die Masse zugedeckt 20–30 Minuten ruhen lassen.

3 Währenddessen Lauch und Frühlingszwiebeln putzen, längs und quer halbieren. Die Stücke längs in feine Streifen schneiden. In einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Kümmelkörner grob zerdrücken. Übrige Butter erhitzen. Gemüse und Kümmel darin 4 Minuten dünsten. Salzen, pfeffern und die Brühe angießen. Lauch bissfest garen, abschmecken.

4 Aus der Knödelmasse mit angefeuchteten Händen 12 kleine Knödel formen und mit etwas Mehl bestäuben. Knödel in reichlich kochendes Salzwasser geben und bei kleiner Hitze halb zugedeckt in 12–16 Minuten gar ziehen (nicht kochen) lassen.

5 Rote-Bete-Knödel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen. Mit dem Lauchgemüse anrichten und mit Schnittlauchhalmen garniert servieren.

Tipp Zu diesen Knödeln schmeckt auch gut eine Gorgonzolasauce (siehe Rezept Spinatknödel).





Weintipp
 Zur feinen Würze der
 Speise passt ein Rotwein
 mit weichen Gerbstoffen,
 zum Beispiel ein gut gereif-
 ter Lemberger oder ein
 feinmaschiger, eleganter
 Frühburgunder.

KNUSPRIGE HACKFLEISCH- KNÖDEL MIT ERBSENPÜREE

Für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 80 g Butter
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 1 kleine Möhre
- ½ TL frische Thymianblättchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Scharfes Paprikapulver
- 35 g Mehl
- 200 ml Fleischbrühe
- 1-2 TL Zitronensaft
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Eigelb + 1 Ei (Größe M)
- 1 kleine Kartoffel
- 300 g Tiefkühlerbsen
- 50 ml Gemüsebrühe
- Ca. 50 ml Milch
- 1 Beet Gartenkresse
- 125-150 g Paniermehl
- 1 l Öl zum Frittieren

Zubereitung

- 1** Zwiebeln schälen, sehr fein würfeln. ½ EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch und 1 Zwiebel darin braten, bis das Fleisch krümelig ist. Die Möhre schälen, putzen und fein raspeln, anschließend unter das Hackfleisch rühren. Die Masse mit Thymian, Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen.
 - 2** 40 g Butter erhitzen, das Mehl darin kurz anschwitzen. Unter Rühren die Fleischbrühe angießen und die Sauce unter ständigem Rühren 2 Minuten sanft kochen lassen. Das Hackfleisch untermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft kräftig abschmecken.
 - 3** Petersilie waschen, die Blättchen fein hacken und mit dem Eigelb unter die Hackfleischmasse mischen. Die Masse fingerdick auf Alufolie streichen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
 - 4** Die Kartoffel schälen und fein reiben. Die übrige Butter in einem Topf erhitzen, die zweite Zwiebel darin glasig dünsten. Kartoffel, Erbsen, Gemüsebrühe und Milch zufügen. Aufkochen und offen bei kleiner Hitze 8-10 Minuten köcheln, bis die Erbsen weich sind. Alles fein pürieren. Kresse vom Beet schneiden und unterheben. Püree mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft abschmecken.
 - 5** Das ganze Ei mit 1 EL Wasser verrühren. Aus der Fleischmasse ca. 24 kleine Knödel formen. Diese zuerst in Paniermehl wenden, dann in Ei und zuletzt nochmals gründlich in Paniermehl wälzen. Es dürfen keine Risse oder Löcher in der Panade sein. Das Öl zum Frittieren erhitzen. Die Knödel darin in etwa 4 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten. Zum Servieren mit dem warmen Erbsenpüree anrichten.
- Tip** Statt mit Erbsenpüree die Hackfleischknödel mit einem bunten Blattsalat servieren.



TOPFEN-KRÄUTER-KNÖDEL AUF GEMÜSE

Zubereitung

- 1** Für die Knödel das Brot in möglichst kleine Würfel schneiden. Den Topfen durch ein Sieb streichen.
 - 2** Die weiche Butter mit der Zitronenschale schaumig rühren. Topfen zufügen und nach und nach die Eier einrühren. Mit je ½ TL Salz und Pfeffer und etwas Muskatnuss kräftig würzen. Brotwürfel, Mehl und Kräuter unterheben. Die Masse 20–30 Minuten ruhen lassen.
 - 3** Für das Gemüse Zucchini, Staudensellerie und Tomaten waschen und putzen. Zucchini in dünne Scheiben und Sellerie schräg in kleine Stücke schneiden, größere Tomaten halbieren.
 - 4** Die Topfenmasse nochmals durchrühren. Daraus mit angefeuchteten Händen 12–16 kleine Knödel formen. In reichlich kochendes Salzwasser geben und bei kleiner Hitze halb zugedeckt 15–18 Minuten gar ziehen (nicht kochen) lassen.
 - 5** Inzwischen das Öl in einem flachen Topf erhitzen. Zucchini und Sellerie darin bissfest braten. Tomaten zufügen, kurz mitdünsten. Butter zufügen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen, die Hälfte in Streifen schneiden und unter das Gemüse mischen.
 - 6** Gemüse auf Teller verteilen. Die Topfen-Kräuter-Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf dem Gemüse anrichten. Mit dem restlichen Basilikum garniert servieren.
- Tipp** Die Gemüse Mischung lässt sich individuell variieren. Fein schmeckt auch eine Kombination aus Tomaten mit weißem und grünem Spargel.

Für 4 Personen

- 100 g Weißbrot vom Vortag (ohne Rinde)
- 250 g Topfen (Magerquark)
- 60 g weiche Butter
- ½ TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 2 Eier (Größe M)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 50 g Mehl
- 5 EL gemischte, fein gehackte Frühlingskräuter
- 200 g schlanke Zucchini
- 200 g Staudensellerie
- 200 g Cocktailtomaten
- 2 EL Öl (z. B. Rapsöl, Olivenöl)
- 1 EL Butter
- 3 Stiele Basilikum

Weintipp

Hier bieten sich als ideale Begleiter ein würziger, frischer, saftiger Weißburgunder, Grauburgunder oder Chardonnay an, Jahrgang 2013 oder schon 2014, trocken ausgebaut.





Knackige Frühlingsweine hellten die Miene auf bei Markus Eberle, der in der Heilbronner Genossenschaft ambitioniert aktiv ist. Im Hintergrund Patrick Hilligardt, Weindozent und Mitarbeiter der Weinwerbung, der die Probe vorbereitete.

Weintest mit kritischen Jungwinzern

Frühling im Glas

Typische Frühlingsweine waren gesucht. Passend dazu die kleine Runde der Juroren, nämlich junge Wengerter aus drei Genossenschaften, die ambitionierte Repräsentanten von Jungwinzer-Projekten in Fellbach, Heilbronn und Schwaigern sind. Im Test bewiesen sie, dass sie auch kritisch sein können...

Fotos: Armin Faber

Es ging gut los. Der erste Wein war ein halbtrockener Silvaner, der sich sehr stimmig und geschmacklich eher knochentrocken präsentierte. Die kleine Runde war sich einig: «Der ist absolut empfehlenswert.» Und er entsprach exakt der Vorgabe. Frühlingsweine standen auf dem Programm. Darunter versteht man frische, anregende, herzhaft-weiße Weine, die nicht allzu hoch im Alkohol sind, vielleicht etwas jugendliche Kohlensäure aufweisen, aber im Geschmack doch Rückgrat haben sollen. Damit sind sie zum Beispiel auch hervorragend geeignet als Begleiter zum jetzt wieder aktuell werdenden Spargel. Angenehmer Nebeneffekt: Diese Weine sind meist sehr preiswert. Kein einziges der empfohlenen Gewächse kostet über zehn Euro, die meisten liegen im Preis deutlich darunter.

Nicht erwünscht sind bei solchen Weinen kellertechnische Einflüsse wie der Ausbau im neuen Holz, biologischer Säureabbau und auch allzu deutliche Süße. Herb sollte er sein. Und wenn «feinherb» auf dem Etikett steht, darf der Wein nicht deutlich fruchtig schmecken – was bei dieser Geschmacksangabe durchaus möglich ist. Denn der Begriff ist weinrechtlich, warum auch immer, nicht exakt definiert und lässt viel Spielraum. Bei Riesling aus Regionen außerhalb von Württemberg haben wir schon feinherbe Weine mit mehr als 50 g/l Restzucker registriert. Da muss die Säure als geschmackliches Gegengewicht schon über 10 g/l liegen, damit der Wein nicht allzu süß schmeckt ...

Doch zum Test: Mit dabei waren Markus Krull (seit 2010 Mitglied der Gruppe «Vision» von Heuchelberg Weingärtnern in Schwaigern), Philipp Laipple (Sprecher der Jungwengertergruppe «Next Generation» bei den Fellbacher

Weingärtnern) und Markus Eberle (bei der Heilbronner Genossenschaftskellerei zuständig für das Jungwinzer-Projekt «Riesling Triebwerk»). Sie befassten sich intensiv mit den Weinen, urteilten über die Vielschichtigkeit der Aromen und die verschiedenen Geschmacksrichtungen – und das alles recht kritisch, obwohl ihnen bewusst sein musste, dass da durchaus der eine oder andere Wein aus dem Keller des eigenen Betriebes dabei sein konnte. Als dann hinterher die Hüllen fielen, meinte Philipp Laipple über einen der Weine: «Den hatte ich aber besser in Erinnerung, der hat sich nicht gut entwickelt.» Sein Fazit: Blindproben können die Augen öffnen ... Dafür bekam der Fellbacher in der Runde Komplimente für den gut bewerteten «Offensive», einen Wein, der bevorzugt im Stuttgarter Fußballstadion ausgetrunken wird: «Schmeckt deutlich besser, als der VfB in der Vorrunde gespielt hat.»



Markus Eberle (32)

lernte in privaten Betrieben und in Weinsberg, wo er auch die Weinbautechnikerschule besuchte. Er war dann acht Monate in Neuseeland als Winemaker tätig. Mit dem elterlichen Gemischtbetrieb ist er Mitglied der Heilbronner Genossenschaftskellerei, wo er im Aufsichtsrat ist und der Vereinigung «Triebwerk» vorsitzt. Außerdem mischt er bei WeinImPuls (Junges Württemberg) mit.



Markus Krull (26)

ist ein weinbaulicher Quereinsteiger, der sich als junger Bursche einen kleinen Nebenerwerbsbetrieb aufbaute, mit dem er 2008 als 18-Jähriger Mitglied der Heuchelberg Weingärtner wurde. Hauptberuflich ist er angestellter Weinbautechniker in einem angesehenen Weingut. Bei der Genossenschaft bringt er sich intensiv in die «Trollinger Vision» ein.



Philipp Laipple (27)

machte die Winzerausbildung in einem renommierten Pfälzer Weingut und beim Staatsweingut Weinsberg. Er studierte Weinbau und Önologie in Geisenheim, machte Praktika in Südafrika und im Burgenland sowie in einem Münchner Weinfachhandel und ist seit September 2014 Mitarbeiter der Fellbacher Weingärtner von der Traubenannahme bis zum Verkauf.



Bei der Verkostung gab es immer wieder rege, aber sachliche Diskussionen. Die Runde war sich meist, aber nicht immer, einig. Am Ende wurde nach demokratischen Regeln geurteilt. Einige Male gab es echte Überraschungen.

Die Weine sind, wenn nichts anderes angegeben ist, als trocken deklariert.

2013 Silvaner Metzinger Hofsteige halbtrocken

Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen

Apfel in der Nase; knackig und saftig im Geschmack, zarte Würze, Frucht sehr gut integriert (13,1 g/l Fruchtzucker); «schönes Süße-Säure-Spiel», urteilt Markus Eberle.

4,80 Euro (Liter!)

2014 Rivaner Fellbacher Goldberg «C» Fellbacher Weingärtner

Grüne, frische Noten im Aroma; saftig, verspielt, leichtgewichtig, unkompliziert; Philipp Laipple lobt den Duft: «Feinfruchtig, etwas Muskat.»

5,25 Euro

2014 Rivaner Rosswager Halde

Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen

Klare, zarte Würze im Bukett; schlank, gut strukturiert, angenehme Frucht im Abgang. «Nachhaltig, füllig, ausgewogene Säure», notiert Markus Krull.

5,50 Euro

2013 Rivaner «f.frisch»

Weingärtner Bad Cannstatt

Das «f» steht für frech. Es passt zu dem Wein; er hat im Aroma einen Hauch Muskat und viele Kräuter, im Geschmack saftig, würzig, gradlinig. Philipp Laipple findet ihn «lang anhaltend».

6,10 Euro

2013 Rivaner

Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck

Muskat und etwas Pfeffer in der Nase; würzig, angenehmer, nerviger Schliff, ein «Maul voll Wein». Markus Eberle gefällt die «kräftige Säurestruktur».

4,60 Euro

2013 Rivaner Kabinett Cleebronner Michaelsberg halbtrocken

Weingärtner Cleebronn-Güglingen

Zarte Muskatnote im Duft; saftig, würzig, immer noch jugendlich frisch. «Süße Frucht, weich», ist das Urteil von Markus Krull.

5,50 Euro

2013 Rivaner Edition Gourmet halbtrocken

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Florale Noten im Bukett; saftig, frisch, lebhaft, angenehme Säure, gute Balance. «Kräuterig, jugendlich», meint Philipp Laipple.

3,93 Euro

2014 Müller-Thurgau Stettener Heuchelberg

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Kräuter im Aroma; saftig, herzhaft, angenehme Würze, schöner Trinkfluss. «Feinfruchtig, etwas Ananas», sind die Eindrücke von Markus Eberle.

4,17 Euro (Liter)

2013 Riesling Cannstatter Zuckerle *

Weingärtner Bad Cannstatt

Im Aroma etwas bittere Feuersteinnote; leichtgewichtig, würzig, mittlerer Abgang; in Süße (7 g/l) und Säure (8,1 g/l) ausgewogen. «Apfelige Frucht, gute Säure», bemerkt Markus Krull.

6,50 Euro

2013 Riesling St. Michael

Weingärtner Cleebronn-Güglingen

Zitrusfrucht im Aroma; knackig, saftig, herzhaft, etwas viel jugendliche Kohlen-säure. «In der Restsüße relativ hoch», schätzt Philipp Laipple.

6,10 Euro

2013 Riesling Uhlbacher Götzenberg Kabinett fruchtig

Collegium Wirtemberg, Stuttgart

Sanfte Mineralik in der Nase, dazu etwas Zitrusfrucht und Grapefruit; saftig, ausgewogen; Frucht gut integriert (23,6 g/l). «Feingliedrig, elegant, aber für mich zu süß», meint Markus Eberle.

7,00 Euro

2013 Cuvée «Offensive»

Fellbacher Weingärtner

Eine Kreation aus Riesling, Kerner, Muskateller und Cabernet blanc, erstellt in Kooperation mit dem VfB Stuttgart, die nur bei dessen Stürmern in der Vorrunde nicht so recht Wirkung zeigte. Sehr aromatisch; saftig, würzig, gradlinig, fest strukturiert. «Elegant, gute Säure», notiert Markus Krull.

9,70 Euro



Die Nase ist für Rudolf Knoll das wichtigste «Instrument» bei einer Weinverkostung. Ein gutes, klares Aroma ist schon mal ein verheißungsvolles Zeichen. Aber auf der Zunge muss eine Bestätigung folgen.

2013 Cuvée blanc

Collegium Wirtemberg, Stuttgart

Setzt sich aus Weißburgunder, Justinus K. (Kerner) und Sauvignon blanc zusammen. Kräuter und weißer Pfeffer im Bukett; saftig, herzhaft, dezente Würze, schöner Trinkfluss. Philipp Laipple verspürt «Pfeifentabak» im Duft. **6,90 Euro**

2014 Weißburgunder Rosswager Halde **Genossenschaftskellerei** **Rosswag-Mühlhausen**

Würzig in der Nase mit Fortsetzung im Geschmack, gradlinig, anregend, gute Länge. «Fruchtig, Säure nicht ganz harmonisch eingebunden», meint Markus Krull. **5,50 Euro**

2013 Weißburgunder

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Zitronenmelisse im Aroma; würzig, viel Herz, gute Länge im Abgang. «Feingliedrig, toller Sortentyp», begeistert sich Markus Eberle. **4,70 Euro**

2014 Weißburgunder feinherb

Weingärtner Stromberg-Zabergäu, **Brackenheim**

Apfel und etwas Kräuter im Bukett; saftig, herzhaft, Frucht (17,6 g/l bei 5,5 g/l Säure) gut integriert, stimmig. «Tragende Süße, braucht noch etwas Zeit», befindet Philipp Laipple. **4,88 Euro**

2013 Weißburgunder «Edition K8» **feinherb**

Weingärtnergenossenschaft **Hohenneuffen-Teck**

Nüsse und Kräuter im Duft; schlank, verspielt, herzhaft, Frucht (15,1 g/l) im guter Balance zur Säure (6,5 g/l). «Etwas grüne Komponenten, Frucht verhalten», notiert Markus Krull. Die Bezeichnung steht für die Adresse Kelterplatz 8 und für die besten Trauben eines Jahrgangs. **6,80 Euro**

2014 Pinot gris «Edition C»

Fellbacher Weingärtner

Kräuter und Zitronenmelisse im Aroma; saftig, würzig, mit Spiel und noch etwas jugendlich vordergründiger Kohlensäure, die für eine knackige Note sorgt. «Toll eingebundene Säure, vielschichtig», freut sich Markus Eberle über den «französischen Württemberger». **6,75 Euro**

2014 Grauburgunder

Lauffener Weingärtner

Kräuter, Nüsse und Pfeffer kitzeln die Nase; würzig, schlank, guter Nerv, viel Trinkfluss, macht Lust auf das nächste Glas. «Ausgewogen und anhaltend», befindet Markus Krull. **5,00 Euro**

2014 Pinot grigio

Heuchelberg Weingärtner

Die italienische Bezeichnung für die Sorte wurde deshalb gewählt, weil es auch einen halbtrockenen Grauburgun-

der im Haus gibt. Der Pinot grigio schmeckt aber richtig schwäbisch: Zitronenmelisse im Duft; knackig, etwas grüne Noten, guter Nerv und jugendliche Kohlensäure. Philipp Laipple empfindet «Frische am Gaumen». **4,64 Euro**

2014 Sauvignon blanc ***

Remstalkellerei, Weinstadt- **Beutelsbach**

Paprika und Holunder, sehr typisch im Aroma; im Geschmack etwas füllig, rund, sanfte Frucht im Abgang, braucht noch etwas Zeit. «Alles, was man von einem Sauvignon erwarten kann», kommentiert Markus Eberle. **9,95 Euro**

2013 Blanc de Noirs

Collegium Wirtemberg, Stuttgart

Weißgekelterter Wein aus Spätburgunder und Heroldrebe; Kräuter, Pfeffer und etwas florale Noten im Bukett; würzig, viel Herz, noch sehr frisch und anregend. Für Philipp Laipple «trinkfreudig». **6,50 Euro**

2014 Lemberger Blanc de Noirs

«Kultur» halbtrocken **Winzer vom Weinsberger Tal,** **Löwenstein**

Zitronenmelisse im Aroma; saftig, herzhaft, Frucht stimmig integriert. «Frisch, feines Bukett», urteilt Markus Eberle, während Markus Krull sich an «viel Süße» etwas stört. **5,71 Euro**



2014 Kerner * feinherb

Weinmanufaktur Untertürkheim

Angenehme, sortentypische Zitronengraswürze im Bukett; viel Spiel und Herz, saftig, gut eingebundene Frucht. «Frisch und floral», sind die Eindrücke von Philipp Laipple.

6,00 Euro

2013 Muskateller Schwarzer Rappe

Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Typische animierende Muskatnote im Aroma; schlank, wirkt trotz etwas Fruchtsüße (7,6 g/l) recht herb, anregend und ausdauernd im Abgang. Hoher Spaßfaktor. «Intensive Frucht, nachhaltig», notiert Markus Krull.

9,00 Euro

2013 Gewürztraminer

Genossenschaftskellerei Heilbronn

Kein klassischer Frühlingwein, weil im Restzucker relativ hoch (25,1 g/l), aber durch die für Gewürztraminer stattliche Säure (5,7 g/l) doch sehr lebhaft. Im Bouquet ein Hauch Rosenblätter; schöne Fülle und eher diskret in der Frucht, vielschichtig, geschmeidig, etwas Banane geschmacklich im Vordergrund.

4,60 Euro

2014 Chardonnay

Weingärtner Flein-Talheim

Zitrus, Melone und Kräuter im Aroma; komplex, feste Struktur, schöne Balance zwischen Frucht (7,5 g/l) und Weinsäure (6,9 g/l), gradliniger Wein, universeller Speisenbegleiter. Der Fleiner Betrieb fusionierte vor einigen Jahren mit der Heilbronner Genossenschaftskellerei, aber die Weine behielten ihren eigenständigen Charakter mit einer angenehm prägnanten Säure bei Weiß.

5,00 Euro

Die Bezugsquellen

Weingärtner Bad Cannstatt,

0711 54 22 66,
www.badcannstatt-weine.de

Weingärtner Cleeborn-Güglingen,

07135 980 30, www.cleebornner-winzer.de

Collegium Württemberg,

Stuttgart, 0711 32 77 75 80,
www.collegium-wuerttemberg.de

Fellbacher Weingärtner,

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

Felsengartenkellerei Besigheim,

Hessigheim, 07143 816 00,
www.felsengartenkellerei.de

Heuchelberg Weingärtner,

Schwaigern, 07138 970 20,
www.heuchelberg.de

Weingärtnergenossenschaft

Hohenneuffen/Teck,

Neuffen, 07025 31 50,
www.weingaertner-neuffen.de

Lauffener Weingärtner,

07133 18 50, www.wg-lauffen.de

Weingärtnergenossenschaft

Metzingen-Neuhausen,

07123 417 15, www.wein-metzingen.de

Remstalkellerei,

Weinstadt-Beutelsbach, 07151 690 80,
www.remstalkellerei.de

Genossenschaftskellerei Rosswag-

Mühlhausen,

07042 29 50, www.lembergerland.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu,

Brackenheim, 07135 985 50,
www.wg-stromberg-zabergaeu.de

Weinmanufaktur Untertürkheim,

0711 336 38 10, www.weinmanufaktur.de

Winzer vom Weinsberger Tal,

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

Württembergische Weingärtner-

Zentralgenossenschaft (WZG),

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

Genossenschaftskellerei Heilbronn-

Erlenbach-Weinsberg (und Flein),

Heilbronn, 07151 157 90,
www.wg-heilbronn.de

Überzeugende Frühlingweine im Gruppenbild, nachdem die Hüllen gefallen sind. Vorher wurde selbstverständlich blindverkostet.

Ein wichtiges Fazit: In mancher Literflasche kann ein Wein stecken, der Spaß macht und viel Trinkfluss hat. Außerdem war kein einziger Wein mit Naturkork dabei. Und auch die Genossenschaften wagen sich (siehe vorne) durchaus an pfiffige Ausstattungen.



Rätsel

Halbtrocken: Säure plus ??

Der nicht selten bei unserem Test vertretene Begriff ist in der Weinbranche nicht unumstritten: «Halbtrocken», so wird gelegentlich gewitzelt, sei nicht möglich, da Frauen auch nicht «halbschwanger» sein können. Aber die Bezeichnung gibt es nun mal seit der Einführung des Weingesetzes von 1971. Wenigstens wurden wir von einem «halbsüß» verschont. Wenn schon, dann gleich «süß», «fruchtig» oder «lieblich». Für Verwirrung sorgt gelegentlich das «halbtrocken» beim Sekt (auch «Demi sec»), das sich im Süßgehalt deutlich vom Wein unterscheidet. Während halbtrockene Weine eine Obergrenze von 18 g/l haben, sind es beim prickelnden Getränk 33 bis 50 g/l Restzucker (oder Dosage), «trocken» steht hier für 17 bis 25 g/l.

Sinnvoll war es, den Restzuckergehalt beim Wein an die Säure zu koppeln. Wenn die Säure niedrig ist, zum Beispiel 4 oder 5 g/l, dann darf das Maximum für «halbtrocken» nicht ausgereizt sein, weil der Wein dann einen zu fruchtigen Eindruck auf der Zunge hinterlässt. Dafür gibt es eine bestimmte Formel: Säure plus ...

Unsere Frage: Wie viel Restzucker pro Liter darf ein als «halbtrocken» bezeichneter Wein haben, wenn sein Säurewert bei 6 g/l liegt:

- a) 12 g
- b) 14 g
- c) 16 g

Schreiben Sie den nach Ihrer Meinung richtigen Wert oder einfach nur den Buchstaben auf eine Postkarte (zu schicken an: Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf) oder mailen Sie uns die Lösung an rudolf.knoll@t-online.de. Einsendeschluss ist der 31. Juli (bei Mail bitte die Postadresse nicht vergessen).

Unter den Teilnehmern mit richtiger Antwort verlosen wir 20 Pakete mit je einer Flasche 2014er Rivaner und 2014er Weißburgunder, beide trocken, aus der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen. Die Weine wurden bei unserem Test positiv bewertet.

Ein alter Brauch wurde wiederbelebt

Die hungrigen Backfans

Zum charakteristischen Ortsbild in den Gemeinden im Remstal gehörte früher neben Rathaus und Dorfkirche oft ein Backhaus. Der gute Brauch, selbst Brot zuzubereiten, war im Ländle weit verbreitet. In Stetten im Remstal lebt die alte Tradition des Brotbackens alle vier bis sechs Wochen wieder auf.

Text und Fotos: Andreas Scholz

Ingrid Richter und Werner Ehrlich aus Stetten im Remstal stehen vor dem uralten Holzofen im alten Backhaus in der Mühlstraße in Stetten. «Wie viele Grähle haben wir heute für den Holzofen?», fragt die Frau. «Mehr als genug», beruhigt sie Werner Ehrlich. Aus der Metallgitterbox in der linken Ecke des Backhäusles greift er mehrere Holzbündel und stopft sie in den Holzofen. Zum Anheizen des Holzofens dient neben Papier auch gebündelter Rebschnitt aus den umliegenden Weinbergen - im Schwäbischen auch als «Krälälä» bekannt. Die Grähle werden in der Regel ein Jahr gelagert. Bereits nach kurzer Zeit dringt

aus dem Holzofen wohliges Knistern und Knacken. Mit einem hitzefesten Stab kontrollieren Ehrlich und Richter immer wieder die Glut im Holzofen. «Wenn die Temperatur nicht hoch genug ist, dann muss ein zweites Mal nachgeheizt werden», erläutert Ingrid Richter. Doch Vorsicht sei geboten, wenn aus dem Kamin schwarzer Rauch aufsteige. «Dann ist das ein Zeichen, dass zu viel Grähle nachgelegt wurden», ergänzt sie. An diesem Samstagvormittag ist jedoch der Rauch kaum sichtbar. «Feuergröße und Abbrand passen», stellt die Expertin fest. Alle vier bis sechs Wochen trifft sie sich in der Mühlstraße im alten Stettener Back-

haus mit zehn bis dreißig anderen Backfans zum geselligen Brotbacken. Inzwischen habe sich hier in Stetten ein harter Kern gebildet, der regelmäßig im Backhäusle zusammenkommt. «Aber es sind auch junge Familien aus Stuttgart, Esslingen, Fellbach oder Waiblingen dabei, die Spaß daran haben, mit den eigenen Händen etwas Leckeres zu zaubern», verrät Ingrid Richter. Die Initiative zum Backen kam vor zwei Jahren von Eberhard «Ebbe» Kögel - dem Vorsitzenden des gemeinnützigen Vereins «Allmende Stetten». Das Backhaus in Stetten wurde um 1840 erbaut. Kurz davor hatte die königliche Regierung in Württemberg angeordnet, dass aufgrund der Brandgefahr keine privaten Hausbacköfen mehr verwendet werden dürfen. Obwohl die Stettener Backfreunde den Backofen auch im 21. Jahrhundert noch auf althergebrachte Weise bedienen, gab es bisher keine nennenswerten Zwischenfälle. «Es gibt höchstens eine angekockelte Brotkruste, wenn mal was einen Moment zu lang im Ofen war», lacht Meta Ramisch. Die Stettenerin breitet auf dem Tisch ihre mitgebrachten Brotteige aus. In der Brotmitte platziert sie eine kleine Schraube, nicht als Glücksbringer, sondern aus praktischen Gründen. «Damit ich dann hinterher weiß, welches mein Brot ist.» Langsam füllt sich die Backstube. Immer mehr Backfreunde trudeln ein und packen ihre Teige und Küchenkräuter aus. Die letzten Vorbereitungen laufen: Es wird geknetet, gewürzt und verfeinert, was das Zeug hält. Der Umgang ist



freundlich und herzlich - nicht nur der Backofen versprüht Wärme, sondern auch der schwäbische Dialekt. Bevor die ersten Brote in den Ofen wandern, wird ausgiebig gefachsimpelt. Gabi Thalacker schwört auf ihre selbstgemachte Kräuterbutter. Ihr Mann Bernhard ist heute auch am Start. «Für einen besonderen Geschmack setzt er seit kurzem auf dunkles Bier im Brotteig», erläutert sie. In der Backrunde wird außerdem eifrig debattiert, ob Leinsaat oder Kürbis- beziehungsweise Sonnenblumenkerne das Geschmackserlebnis erst so richtig aufpeppen. Sonja Walter aus Stetten hat Äpfel vom nahen Biobauernhof mitgebracht. «Der Elstarapfel ist perfekt zum Backen», sagt sie. Meta Ramisch und Ingrid Richter tauschen sich derweil aus, was besser ist: den Teig mit der Maschine oder doch lieber manuell zu kneten.

Die Zeit vergeht durch das Schwatzen wie im Flug. Dann ist es endlich fast so weit. Ingrid Richter und Werner Ehrlich öffnen alle Ofenschieber, holen mit einer handgeschmiedeten Vorrichtung - im Schwäbischen «Kruggå» genannt - die Glut aus dem Ofen und entsorgen sie in die darunterliegende Aschenkammer. Dann wird noch der Ofen mit einem Putzlumpen feucht ausgewischt. «Aushudeln» nennt Ingrid Richter diesen Vorgang. Erst danach wird das Thermometer wieder in den Ofen gesteckt. Es zeigt 300 Grad an. «Die Temperatur passt - es kann losgehen», stellt Ehrlich fest.

Jetzt muss es schnell gehen. Ob schwäbische Seelen, Kürbiskernbrot, Dinkelbrot, Roggenbrot, Flamm-, Salz- und Zwiebelkuchen oder Quiche - im Minutentakt wandern die Teigwaren in den Ofen. An diesem Tag werden insgesamt 30 Laib Brot gebacken. «Vorsicht, die sind ganz schön heiß», warnt Ingrid Richter. Mit dicken Handschuhen holt sie dampfende Zwiebelkuchen und später knusprige Dinkelbrote aus dem Ofen. Da das Backhäusle für die vielen Menschen zu eng ist, werden die Leckereien auf dem kleinen Festplatz vor dem Haus auf Tischen drapiert.

Jetzt steht der ersten Genießerrunde nichts mehr im Wege. «Mhm, die Quiche schmeckt echt lecker», lobt Meta Ramisch. Ob Groß oder Klein - jeder darf mal von den anderen kosten. Da Herbst ist, gibt es zum Trinken passenderweise selbstgepressten Apfelsaft, neuen Wein und Remstaler Trollinger. «Im Winter gibt es auch Glühwein und gelegentlich einen Tresterschnaps», erzählt Ebbe Kögel. Alle sind erst einmal satt und zufrieden. Doch sobald sich der nächste kleine Hunger ankündigt, geht es in eine neue Backrunde mit Hefezöpfen und Apfelstrudel. 



Kontakt
Allmende Stetten e. V.
Ebbe Kögel
 Heidenäcker 1
 71394 Stetten-Remstal
 Tel. 07151 36 88 06
www.allmende-stetten.de
info@allmende-stetten.de

Information

Wer im Backhäusle mal selber Brot backen möchte, kann sich einfach an Ebbe Kögel wenden, der den Terminkalender verwaltet. Er gibt auch gerne Hintergrundinformationen zu den beiden Dokumentarfilmen «d'Elis bachd» (aufgenommen im Stettener Backhäusle) und «Geschichte der Dorfbackhäuser» (aufgenommen im Freilichtmuseum in Beuren), welche die heute noch bestehende Tradition des Brotbackens im Holzbackofen mit schwäbischem Witz durchleuchten.



Termine März–Juni 2015

Höhepunkte im Programm

Viele Weinfreunde scharren in den nächsten Wochen sprichwörtlich «mit den Hufen». Sie konnten es kaum mehr erwarten, dass die neue Wein-Saison eröffnet wird. Erste Möglichkeiten, den Jahrgang 2014 zu verkosten, gab es schon. Aber darauf sollte man sich nicht allein konzentrieren, sondern sich ebenso den reiferen Gewächsen zuwenden. Bei Rot sind das ohnehin die 2012er und 2011er, die allmählich zur Topform auflaufen. Das Veranstaltungsprogramm der nächsten

Monate ist sehr abwechslungsreich und beinhaltet wieder eine Reihe von Höhepunkten. Außerhalb Württembergs stehen erneut die Baden-Württemberg Classics im Terminkalender, und zwar in Duisburg (28./29. März) sowie in Dresden (11./12. April). Sportliche Naturen werden sich besonders für den Trollinger-Marathon interessieren (17. Mai). Der Lauf ist auch ein Programmpunkt des ersten Württemberger Wein-Kultur-Festival vom 30. April bis 17. Mai (www.wein-kultur-festival) mit über hundert Veranstaltungen.

März

15. März

Weinstadt-Beutelsbach: Ostermarkt in der Remstallkellerei, 07151 69 08 16

Rosswag: Kulinarischer Weinfrühling mit Wein, Kunst, Genuss in der Genossenschaftskellerei Rosswag, 07042 35 96 00

Besigheim: «WeinNacht und Kerzenschein in Besigheim»-Wanderung der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 81 600

20. März

Weinstadt-Beutelsbach: Die Weinberge erwachen - Auf ein Neues in der Remstallkellerei, mit Wanderung durch die Weinberge, 07151 69 08 16

Stuttgart: Finissimo des Collegium Wirtemberg in der Kelter Uhlbach, 0711 32 77 75 80

Fellbach: Wein und Fisch - kulinarische Weinprobe im Restaurant Esszimmer mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Bönningheim: Frühjahrsweinprobe der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, 07135 98 550

20. bis 23. März

Heuholz: Frühjahrs-Hausmesse der Weingärtnergenossenschaft, 07949 94 00 33

21./22. März

Flein: Verkaufsoffenes Wochenende im Weinkeller Flein-Talheim, 07131 157 90

22. März

Ludwigsburg: Württemberger Weinsalon unter dem Motto «Entdecken, probieren, genießen» in der Musikhalle - eine neue, besondere Gala der Württemberger Weingärtner, www.wein-heimat-wuerttemberg.de, 07141 244 60.

Weinstadt-Beutelsbach: Wein-Gala zum Jubiläum in der Remstallkellerei, mit Schatzkammer-Verkostung, Menü und musikalischer Untermauerung, 07151 69 08 16

Stuttgart: Rock im Gewölbe mit dem Collegium Wirtemberg in der Kelter Uhlbach, 0711 32 77 75 80

Eberstadt: Privatkundentag der Winzer vom Weinsberger Tal im Weinhaus Eberstadt, 07130 46 12 00

27. März

Weinstadt-Beutelsbach: Weinseminar mit Kellerführung in der Remstallkellerei, 07151 69 08 16

Besigheim: Kulinarische Weinprobe «Frühling und Österliches genießen» mit dem Hotel Otterbach und der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 81 600

28. März

Mundelsheim: Wein & Sound in der Viothek Käsbergkeller mit den Lauffener Weingärtnern, 07133 18 52 13

Horrheim: Osterweinmarkt der Weingärtner Horrheim-Gündelbach in der Kelter Horrheim, 07042 333 09

Neuhausen: Wein & Kabarett im «Ochsen» mit den Weingärtnern Esslingen und Röriich Gastronomie, 0711 918 96 20

Rosswag: Zu Fuß durch terrasierte Steillagen im Lembergerland (Start Sportplatz Mühlhausen) mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Brackenheim: Schmeck den Weinpark im Bürgerzentrum Brackenheim mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu und Kollegen, 07135 98 550

28./29. März

Duisburg: Baden-Württemberg Classics in der Kraftzentrale des Landschaftsparks, ein ungewöhnlicher, aber toller Rahmen für eine Weinpräsentation mit einer Auswahl von rund 800 Gewächsen. Mit kommentierten Verkostungen und touristischen Informationen. www.bwclassics.de

29. März

Diefenbach: Diefenbacher Mandelblütenfest in den Diefenbacher Weinbergen mit der WG Diefenbach, 0176 209 804 949

April

4. April

Fellbach: Weinprobe mit Kellerführung bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Weinstadt-Beutelsbach: Weinprobe «Hochdekoriert» – die besten Weine der Remstalkellerei stehen zur Verkostung bereit, 07151 69 08 16

5. April

Freiberg-Beihingen: Bergkulisse trifft auf edlen Wein, mit Weinerlebnisführerin Getrud Wieland, 07141 298 37 60

10. April

Rosswag: Weinfühlsam – Genussseminar für alle Sinne in der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Besigheim: Freitags-Weinprobe mit der Felsengartenkellerei Besigheim eG, 07143 81 600

11./12. April

Dresden: Baden-Württemberg Classics im Maritim Congress Center an der Elbe – ein idealer Rahmen für die Präsentation von einigen hundert Weinen aus Württemberg und Baden mitten in Sachsen. www.bwclassics.de

Maulbronn: Weinmesse Westlicher Stromberg in der Stadthalle mit Weinkultur Westlicher Stromberg, 07043 95 28 85 und 07045 35 10

12. April

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

Esslingen: Tag der offenen Tür bei den Esslinger Weingärtnern, 0711 918 96 20

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

17. April

Stuttgart: Finissimo des Collegium Wirtemberg in der Kelter Uhlbach, 0711 32 77 75 80

Fellbach: Wein & Pasta – Kombinationen mit typischen Nudelgerichten und Weinen bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

18. April

Heilbronn: Kulinarische Weinprobe der Genossenschaftskellerei, 07131 157 90

Weinstadt: Verkostung mal anders – «Gewächshaus-Probe» der Remstalkellerei, 07151 69 08 16

18. bis 20. April

Lauffen: Weintage der Lauffener Weingärtner, 07133 185 15

19. April

Stuttgart: Frühjahrsweinprobe des Collegium Wirtemberg in der Kelter Uhlbach, 0711 32 77 75 80

Waiblingen-Neustadt: Alte Weinberg-Steillagen im Naturschutzgebiet, Führung mit Weinerlebnisführer Gunter Metzler, 07151 289 12

24. April

Fellbach: Kleine Fässer mit großen Weinen – Barriquewein-Probe im Keller der Fellbacher Weingärtner, 0711 578 80 30

Besigheim: Mit dem Wengerterschütz zwischen Fachwerk und Wein mit der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 81 600

Besigheim: Vergnüglicher Weinspaziergang durch Besigheim mit der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 81 600

25. April

Weinstadt-Beutelsbach: Wein-Wander-Wochenende der Remstalkellerei – und am Abend Candle-Light-Dinner, 071 51 69 08 16

Rosswag: Weinwanderung – Zu Fuß durch die Steillagen des Lembergerlandes mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Stuttgart: sunset wine tasting in der Rotenburger Kelter beim Collegium Wirtemberg, 0711 32 77 75 80

Fellbach: Weinwegwanderung durch den Kappelberg mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Bietigheim: Weinprobe «Duft Typen» in der Vinothek Bietigheim der Felsengartenkellerei Besigheim eG, 07143 81 600

Bönnigheim: Kelterfestival – Stromberg rockt! im Strombergkeller Bönnigheim mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu eG, 07135 985 50

25./26. April

Weinstadt-Strümpfelbach: Blütenfest der Weinfreunde Strümpfelbach in der Genossenschaftskelter, 07151 90 60 77

Bad Cannstatt: Tag der offenen Kelter bei den Weingärtnern Bad Cannstatt eG, 0711 542266

Dürrenzimmern: Leichte Weintour auf eigene Faust mit dem Weinkonvent, 07135 951 50

Großbottwar: Bottwartaler Weinfrühling bei den Bottwartaler Winzer eG, 07148 96 000

26. April

Rosswag: Segway-Tour – Auf zwei Rädern durch das Lembergerland schweben mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Fellbach: Humorvoller Winzerexpress rund um den Kappelberg mit Erlebnisführerin Elke Ott, 0711 504 299 53

Neuffen: Reblaus und Kellergeist mit Erlebnisführerin Elke Muckenjuß, 0151 177 826 28
Cleebronn: Der Michelsberg - Wächter des Zabergäu, mit Erlebnisführerin Rosemarie Seyb, 0151 119 807 54

30. April

Brackenheim: Kelterparty bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu eG, 07135 985 50

Bönnigheim: «KULT» – Weinprobe (die etwas andere) bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu eG, 07135 985 50

30. April bis 4. Mai

Weinstadt: Weindorf auf dem Marktplatz mit mehr als 200 Weinen und Kulinarik, 07151 60 97 63, www.weinstadt-weindorf.de

Mai

1. Mai

Horrheim: Klosterbergfest auf dem Wein- und Sortenlehrpfad mit dem Orchesterverein Horrheim, 07042 333 09

Besigheim: Weinfest der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 816 00

Bönnigheim: Weinfrühling am Stromberg & Zabergäu mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

2. Mai

Fellbach: Weinprobe mit Kellerführung bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

3. Mai

Obersulm-Affaltrach: Weitblicke und Einblicke über das Weinsberger Tal mit Weinerlebnisführerin Beate Vollert, 07134 144 93

Kirchheim/Neckar: Kirchheimer Weinterrasse in den Steillagen mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu eG, 07135 985 50

Hohenhaslach: „Rother Theo“ – Genussmobil mit Stil, Abfahrt bei der Hohenhaslacher Kelter mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Cleebronn: Spargelfest bei den Weingärtnern Cleebronn-Güglingen, 07135 980 30

8. Mai

Rosswag: Lembergerland unplugged – Wein & Musik live mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Fellbach: Trollinger – Reizvolle Facetten eines Klassikers bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Brackenheim: Frühlingshafte Kräuterküche im Weinkeller mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Besigheim: Freitags-Weinprobe der Felsengartenkellerei Besigheim eG, 07143 816 00

Besigheim: Singende Weinprobe im Oldtimerbus «Jetzt trink mer noch a Gläse Wein» bei der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 816 00

9./10. Mai

Heuholz: Weinfest rund um den Dachsteiger mit der Weingärtnergenossenschaft Heuholz und dem Verein Heuholzer Weinfreunde, 07949 94 00 33

9. bis 11. Mai

Eberstadt: Weinfest mit den Winzern vom Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

10. Mai

Großbottwar: Spargel und Wein mit den Bottwartaler Winzern, 07148 960 00

Metzingen: Der Frühling lässt sein blaues

Band... Wanderung durch die Metzinger Weinberge mit Weinerlebnisführer Günther Weiblen, 07123 20 02 09

Stuttgart: Weinwandertag Hedelfingen/Rohracker mit Start beim Emma Reichle-Heim mit den Genossenschaften Hedelfingen und Rohracker, 0711 420 23 99

Brackenheim-Neipperg: Prickelnde Kräuterwanderung mit Start bei der Grundschule Brackenheim-Neipperg mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Kirchheim/Neckar: Kirchheimer Weinterrasse in den Steillagen mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Knittlingen: Weintour westlicher Stromberg der Weinkultur Westlicher Stromberg, 07043 95 28 85



E-Bike-Tour zu gewinnen

Die Lauffener Weingärtner laden ihre Kunden ein, Kommentare über gekaufte Weine abzugeben und mitzuteilen, was am besten geschmeckt hat. Man hofft auf zahlreiche Einsendungen und freundliche Meinungen über die «Katzenbeißer-Weine». Die Aktivitäten werden honoriert. Zu gewinnen gibt es eine sechstägige E-Bike-Tour für zwei Personen auf dem Neckar-Radweg, natürlich mit Station bei der Genossenschaft. Darüber hinaus werden unter den Rückmeldungen zehn E-Bikes der Marke «Fischer» verlost. Einsendeschluss 21. August 2015. Infos unter www.lauffener-wg.de

Foto: Fischer – Fahrradmarke

13./14. Mai

Öhringen-Michelbach/Wald: Weinland-Wandertage der Wandergruppe Michelbach, 07946 911 00

Heuholz: Weinfest rund um den Dachsteiger mit der Weingärtnergenossenschaft Heuholz und dem Verein Heuholzer Weinfreunde, 07949 94 00 33

14. Mai

Schwaigern-Stetten: Kelterfest an der ehemaligen Kelter am Mühlwald mit dem Gesangsverein Edelweiß 1880 Stetten, 07135 717 46 82

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

Fellbach: 5. große Vatertags-Hocketse in der Weinstube Burg mit Weinen der Fellbacher Weingärtner, 0711 342 486 96

Stuttgart/Obertürkheim: Weinwandertag mit Start am Bahnhof mit der Weinmanufaktur Untertürkheim, 0711 336 38 10

14. bis 17. Mai

Rosswag: Weinfest mit dem 4. BMW-401-Stäffle-Teamlauf, organisiert von der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 359 96 00

15. Mai

Stuttgart: Finissimo des Collegium Wirtemberg in der Kelter Uhlbach, 0711 32 77 75 80

Besigheim: Mit dem Wengerterschütz zwischen Fachwerk und Wein in Besigheim mit der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 816 00

16./17. Mai

Löwenstein: Wein über Berg und Tal mit dem Weinkollegium Weinsberger Tal e.V., 07130 46 12 00

17. Mai

Heilbronn: 15. Trollinger-Marathon und Halbmarathon durch die Weinberge von Heilbronn, www.trollinger-marathon.de

Fellbach: Regionaler Genießermarkt der Fellbacher Weingärtner an der Neuen Kelter mit Probierstand und Kellerführung, 0711 578 80 30

Esslingen: Wandertag der Weingärtner Esslingen durch die Terrassenweinberge, 0711 918 96 20

Kirchheim/Neckar: Kirchheimer Weinterrasse in den Steillagen mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

22. Mai

Besigheim: Vergnüglicher Weinspaziergang mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Besigheim: Kulinarische Wein-Stadtführung zwischen Fachwerk und Schildwirtschaft mit der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 816 00

22. bis 25. Mai

Heilbronn: Sommerfest der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

23. Mai

Fellbach: Weinblüte – das Jahr im Wengert, mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

23./24. Mai

Weinstadt-Beutelsbach: Pfingstmarkt der Remstalkellerei, 07151 69 08 16

24. Mai

Weinstadt-Strümpfelbach: Wein, Kunst und Musik mit dem Musikverein Strümpfelbach, 07151 27 14 12

Winnenden: Weinfest mit den Weingärtnern Winnenden und Weinen der Remstalkellerei, 07195 628 31

Kirchheim/Neckar: Kirchheimer Weinterrasse in den Steillagen mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

24./25. Mai

Korb-Kleinheppach: Weinfest in der Kelter mit dem Weinbauverein Korb-Kleinheppach, 07151 336 17

25. Mai

Vaihingen/Enz: Pfingstmarkt im historischen Ortskern, 07042 333 09

25./26. Mai

Rosswag: Genussfestival Fisch & Wein mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

26. Mai

Mühlacker: Lembergerland unplugged auf der Gartenschau Mühlacker mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

29./30. Mai

Mundelsheim: Käsbergfest mit den Lauffener Weingärtnern, 07133 18 52 13

29. – 31. Mai

Dürrenzimmern: Weinfest des Weinkonvent Dürrenzimmern, 07135 951 50

29. Mai – 01. Juni

Bad Mergentheim-Markelsheim: Markelsheimer Weinfest des Weinbauvereins Markelsheim, 07931 29 59

30. Mai

Stuttgart: Rotenberger sunset wine tasting des Collegium Wirtemberg, 0711 32 77 75 80

Kirchheim/Neckar: Stäfflesparty in den Steillagen mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

31. Mai

Winnenden: Die Weingärtner Winnenden stellen den Jahrgang 2014 vor, 07195 628 31
Kirchheim/Neckar: WeinTerrassenFest mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Juni

4. Juni

Unterheimbach: Dorffest des MGV Unterheimbach, 07946 911 00

Knittlingen: Eichelbergfest in den Weinbergen mit der WG Knittlingen eG, 07043 952885

5. Juni

Rosswag: Weinfühlsam – ein Genussseminar für alle Sinne in der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Besigheim: Freitags-Weinprobe der Felsengartenkellerei Besigheim eG, 07143 816 00

6. Juni

Mühlacker: Kanutour der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen – Lembergerland aus einer anderen Perspektive erkunden, 07042 35 96 00

Markgröningen: Zu Fuß durch terrassierte Steillagen des Lembergerlandes mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Fellbach: Weinprobe mit Kellerführung und Wein- und Genusserlebnistour mit dem Oldtimerbus mit den Fellbacher Weingärtnern, am Abend Monatsweinprobe mit Kellerführung, 0711 578 80 30

Weinstadt-Beutelsbach: Welt-Rebsorten - Verkostung der Remstalkellerei, 07151 69 08 16

6./7. Juni

Adolfzfurt: Die örtlichen Vereine bitten zum Holz- und Krämermarkt, 07946 911 00

Sternenfels: Traditionelles Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels, 07045 35 10

12. Juni

Oberderdingen: Ausnahmsweise Hausverbot für Männer - Frauenweinprobe der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, 07045 530

Fellbach: Wein & Pasta – Kombinationen mit typischen Nudelgerichten und passenden Weinen bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

13. Juni

Bönnigheim: Seele baumeln lassen und mit allen Sinnen genießen im Strombergkeller der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

13./14. Juni

Stuttgart-Uhlbach: Weinwanderung am Götzenberg mit dem Weinförderverein Uhlbach, 0711 32 77 75 80

Knittlingen: Sommerfest der WG Knittlingen, 07043 95 28 85

13. bis 15. Juni

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

14. Juni

Horrheim: Weinblütenfest der Weingärtner Horrheim-Gündelbach, 07042 333 09

Rosswag: Segwaytour – auf zwei Rädern durch das Lembergerland mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 35 96 00

Genuss in Ludwigsburg

Weinfreunde sollten am 22. März einige Stunden Zeit für einen Ausflug nach Ludwigsburg haben. In der dortigen Musikhalle am Bahnhof wird von 11 bis 19 Uhr zum 1. Württemberger Weinsalon gebeten. Das Motto: Entdecken, probieren, genießen. Bei dieser neuen, besonderen Gala der Württemberger Weingärtner werden jede Menge erstklassiger Weine und Sekte vorgestellt. Eintritt 20 Euro. www.wein-heimat-wuerttemberg.de

 **RADIO AN!**

**WIR
LIEBEN
DIE**

80er

**Radio
Ton**



Herrliche Cuvées

Es zeigt sich wieder einmal, dass Namen ein gutes Produkt durchaus kaputt machen können. Jüngst trank ich eine Cuvée, von Freunden verächtlich Verschnitt genannt. Und sie mundete herrlich. Eine zweite Flasche Cuvée, diesmal blindverkostet, wurde als noch besser empfunden.

Claudia Pawel, Hüttenrode

Woher kommt das «Josefle»?

Ich hätte gern gewusst, wie das Gasthaus «Josefle» in Kaiserbach-Cronhütte - von «Petra» gewohnt sehr interessant und informativ in Nummer 3-2014 beschrieben - zu seinem Namen kam?

Margit Hummel, Baltmannsweiler

Gastronom Marc Hermann klärt auf: Der Name kommt vom Gründer, seinem Großvater Josef. Die Gaststätte hieß zwar ursprünglich «Zur Linde». Aber die Stammgäste taufte sie einfach um.

Kein Export!

Einmal wurde ich in der Nähe von Backnang in eine Probierstube eingeladen. Drin saß ein knorriger alter Herr bei einem Viertele Roten und wunderte sich wohl, was der «Preuße» aus dem Osten im Gespräch mit dem Gastgeber alles wissen wollte. Ich meinte: «Bei solchen Mengen und einer guten Qualitätspflege exportieren Sie wohl so einiges.» Da mischte sich der Schweiger ein, und zwar mit gehobenem Ton: «Ex-por-tiere? Wir exportiere nix! Wir saufe alles selber.»

Rudolf Just, Dresden

Superschürze

Können Sie mir bitte mitteilen, wo ich diese Superschürze mit dem Aufdruck «I'm dreaming of a white Christmas ...», die von Redakteur Rudolf Knoll bei der Rotweinverkostung in Ausgabe 3-2014 getragen wurde, käuflich erwerben kann?

Waltraud Zech, Konstanz

Das war nicht die einzige derartige Anfrage. Bestellt werden kann eine solche Schürze bei Christine Schloter, Leipzig: info@schloterseminare.de

Wir werden gelobt

Das Heft 3-2014 ist sehr gut gemacht und informativ. Gratuliere. Man kann es komplett lesen.

Rainer Puttrich, Allersbach

Ich finde den «Württemberg» eine hochinteressante Zeitschrift.

Hans Herbasch, Aletshausen

Ich liebe Württemberger Wein und Ihr Magazin!

Anette Ermer, Winnenden

Rätsels Lösung

«Bezeichnungsunschädliche» 15 %

Statt der früher üblichen Bezeichnung Verschnitt sind heute Begriffe wie Cuvée und Assemblage für die Kombination verschiedener Sorten in einem Wein gebräuchlich. Sie müssen nicht generell auf dem Etikett angegeben sein. Auch die Angabe von Sorten (zum Beispiel Cabernet Sauvignon & Merlot) ist nicht verbindlich. Häufig werden stattdessen Fantasiebezeichnungen oder Namen verwendet, die mit der Geschichte eines Betriebes zusammenhängen. Wie aber ist es bei scheinbar sortenreinen Weinen, die einen kleinen Fremdanteil enthalten? Ein Riesling bleibt Riesling, selbst wenn zum Beispiel Muskateller oder Kerner mit dabei sind. Doch nur ein Fremdanteil von maximal 15 Prozent ist «bezeichnungsunschädlich» (ein typischer Ausdruck deutscher Weinbürokratie). Nach diesem Anteil (Auflösung b) war bei unserem letzten Rätsel gefragt. Die meisten der zahlreichen Einsendungen waren richtig, aber manche vermuteten auch 10 oder 20 Prozent. Theoretisch können es im Übrigen bis zu 25 Prozent Fremdanteil sein. Denn ein ergänzender Zusatz von Süßreserve (unvergorener Most, der vor der Abfüllung zur Süßung von Wein zugesetzt werden kann) bis zu 10 Prozent ist ebenfalls bezeichnungsunschädlich.

Aber hier unsere Gewinner des Rätsels aus Ausgabe 3-2014. Sie haben noch im alten Jahr je eine Flasche 2011 Cuvée Réserve und 2011 Spätburgunder Réserve vom Collegium Württemberg, Stuttgart, erhalten.

Gerlinde Enkirch, Regensburg | **Lutz Tonus Gallinchener**, Cottbus | **Roy Gemeinder**, Wain | **Siegfried Heller**, Angelburg | **Hans Herbasch**, Aletshausen | **Erika Jenner**, Hamburg | **Manfred Kremer**, Plüderhausen | **Elfriede Krinke**, Gütersloh | **Jürgen W. Martin**, Sulzbach | **Angelika Müller**, Mindelheim | **Jutta Münz**, Bönnigheim | **Dieter Pilz**, Bad Friedrichshall | **Rita Reichelt**, Rheinhausen | **Peter-M. Schaumberger**, Neuenhagen b. Berlin | **Jörg Stickel**, Tübingen | **Manfred Stempel**, Oberhausen | **Gisela L. Tameling**, Jettingen | **Klara Thierer**, Heidesheim | **Karin Wild**, Heidesheim | **Ursula Wilks**, Achim



Duftiger Gewürztraminer

Text: Andreas Braun, Foto: Faber & Partner

Bukettreiche Rebsorten sind geheimnisvollen konjunkturellen Schwankungen unterworfen. Mal stehen sie hoch im Kurs. Dann wieder stoßen sie, wie es scheint, auf ein breites Unverständnis. Das mag daran liegen, dass sie schwerer mit Gerichten kombiniert werden können, sich nicht ganz so leicht tun als gefällig-konventionelle Essensbegleiter wie beispielsweise ein vom Bukett her zurückhaltender Weißburgunder oder ein Silvaner. Dafür überraschen sie mit Düften, die nur selten mit einem gewöhnlichen Weißwein assoziiert werden – etwa mit Rosen, Veilchen, Nelke, Jasmin, Quittengelee, Litschi, Marzipan oder Bitterorange, wie das bei einem Gewürztraminer (oder Roten Traminer) schon mal der Fall sein kann.

Tatsächlich zählt diese Rebe, die recht hohe Ansprüche an die Lage und das Kleinklima stellt sowie in der Blüte empfindlich und dadurch im Ertrag etwas unsicher ist, zu den ältesten bekannten Sorten Europas. Sie ist sogar laut DNS-Analysen der Weinwissenschaft Urvater (oder Urmutter) vieler heute

noch bekannter und populärer Varietäten wie Spätburgunder, Sauvignon blanc, Elbling, Silvaner und Grüner Veltliner. Ihre Herkunft wird in Ägypten oder Griechenland vermutet; abstammen könnte sie nach anderer Meinung von Wildreben.

Wider Erwarten findet gerade dieser meist recht körperreiche Wein seine idealen Partner beim Essen, je nach Restsüße und Körper. Zuvorderst zählen würzige Speisen dazu, etwa aus der asiatischen Küche, aber ebenso Geflügel sowie anderes helles Fleisch, edler Fisch, kräftiger Käse. Zudem kann ein Gewürztraminer als Aperitif richtig viel Spaß machen. Besonders verbreitet ist dieser eher weiche, säurearme Wein in Südtirol, wo auch der namensgebende Weinort Tramin liegt, und traditionell im Elsass. In Deutschland findet die Rebe auf rund 830 Hektar Verbreitung, auf Württemberg entfallen seit langem und gleichbleibend etwas mehr als 50 Hektar. Allein deshalb und aufgrund seiner Duftigkeit umgibt den Gewürztraminer stets der Hauch des Besonderen und Verführerischen.

Der Gewürztraminer kann im Aroma köstlich, aber manchmal auch etwas vorlaut duften. Weniger bekannt sind seine guten Eigenschaften als Begleiter zu vielen gehaltvollen, würzigen Speisen.



News

Strahlende Genossen

Sie belegen inzwischen in schöner Regelmäßigkeit «Plätze an der Sonne» beim Deutschen Rotweinpreis des Magazins VINUM: die Weingärtnergenossenschaften aus Württemberg. Bei der Siegerehrung im November 2015 konnte die Kooperative aus Dürrenzimmern-Stockheim nach langer Abstinenz (Sieg mit Lemberger im Jahr 1987) erstmals wieder richtig auftrumpfen, und zwar mit einem 2012er Portugieser, der in der Kategorie der «unterschatzten Sorten» den ersten Platz belegte.

Geschäftsführer Matthias Göhring (Bild oben), dessen Betrieb zum Jahresanfang 2015 zum Weinkonvent umfirmierte, lobte in diesem Zusammenhang den langjährigen Kellermeister Siegfried Brose (74). Der hatte in seiner Eigenschaft als Mitglied die Trauben für diesen Wein beim Ertrag extrem reduziert (nur knapp 50 hl/ha) und lieferte damit den nötigen «Stoff» für den Ausbau in Barriques. Strahlen konnte man ebenfalls bei der Weinmanufaktur Untertürkheim, die nicht zum ersten Mal einen Sieg beim Deutschen Rotweinpreis einfuhr und den Erfolg gleichsetzte mit dem Weltmeistertitel im Fußball. «Deutschland wurde bisher viermal Weltmeister und hat jetzt auf dem Trikot vier Sterne», verglich der Vorstandsvorsitzende Bernd Munk. «So viel haben wir mit dem Erfolg unserer Cuvée Cabernet 2011 in der hart umkämpften Cuvée-Gruppe jetzt auch.»

Verantwortlich dafür war neben Mitgliedern mit Ertragsdisziplin vor allem der seit 1987 im Keller verantwortliche Jürgen Off, der Cabernet Franc und Cabernet Cubin geschickt kombiniert hatte. Anschließend lag der Wein 30 Monate im neuen Holz. Off war mit einem Großaufgebot angetreten: 14 Weine aus Untertürkheim waren im Finale dabei; sie gehörten damit zu den besten 450 Gewächsen unter insgesamt 1600 Anstellungen.



Berliner Muskelspiele

Einmal mehr zeigte Württemberg bei der Berlinale Muskeln. Bei den Internationalen Filmfestspielen, die vom 5. bis 15. Februar in der Bundeshauptstadt stattfanden, spielt Wein aus dem Ländle keine Nebenrolle. Gleich mit sieben Gewächsen waren Württemberger Genossenschaften dabei und erfreuten die internationale Filmprominenz. Die Laufener Weingärtner ließen es mit einem Pinot-Meunier-Sekt prickeln. Die Fellbacher Weingärtner waren mit einem Riesling Fellbacher Lämmli 2013 aus der Selektionsserie «P» dabei. Rote Präsenz zeigten fünf Betriebe, nämlich die Weingärtner Bad Cannstatt (2012er Lemberger Cannstatter Zuckerle **), die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen (2011er Lemberger Erligheimer Lerchenberg), die Winzer vom Weinsberger Tal (2012er Lemberger Noblesse), die Weinmanufaktur Untertürkheim (2011er Concilium ***) sowie die Heuchelberg Weingärtner Schwaigern (2011er Cabernet).

Stabiles Württemberg

Im schwierigen Weinmarkt Deutschland behaupten sich die Weingärtnergenossenschaften aus Württemberg gut. Während im vergangenen Jahr Weinabsatz und -umsatz insgesamt etwas zurückgingen (ein Grund ist die abnehmende Zahl der Konsumenten), stemmten sich Trollinger, Lemberger, Riesling und Co. aus dem Schwäbischen gegen den Trend. «Die Käuferreichweite blieb stabil, die Intensität stieg sogar noch etwas an», berichtete Dieter Weidmann, Vorstandsvorsitzender der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) Möglingen. Eine steigende Wiederkaufsrate mache zudem deutlich, dass es gelinge, einmal gewonnene Käufer bei der Stange zu halten. Sehr gut im Plus lagen die Rebsortenlinie der WZG (5,5 Prozent Zuwachs) und die Serie «Eiserne Hand» (5,2 Prozent mehr). Nach wie vor ein Renner ist das Trio «Süß & Fruchtig», bei dem man sich in Möglingen über eine Steigerung von 15,3 Prozent freuen konnte.



Sterne über Untertürkheim

«Großer Stern» betitelt die Weinmanufaktur Untertürkheim zwei Nobelprodukte von Format. Der Sekt des Jahrgangs 2009 aus Spätburgunder, Grauburgunder und Weißburgunder lag über vier Jahre auf der Hefe und wurde ohne Dosage gefüllt. Er imponiert mit feiner Perlage, ist sehr elegant, sanft mineralisch und hat viel Profil (32 Euro). Der Riesling 2013 wurde in 500-Liter-Fässern ausgebaut, lag lange auf der Feinhefe, wirkt sehr konzentriert, hat einen feinen Säurebiss und ist – wie der Sekt – mutig herb (28 Euro). Das Duo ist so etwas wie das Sahnehäubchen auf der Kollektion der Untertürkheimer, die ihre besten sonstigen Weine mit drei Sternen auszeichnen.



Heilbronner Cocktail

«MaRie Blanc» heißt ein neuer Fruchtcocktail, den die Genossenschaftskellerei Heilbronn letztes Jahr erstmals auf den Markt brachte und von dem in wenigen Wochen über 20 000 Flaschen verkauft wurden. Zur Frühjahrs- und Sommersaison 2015 folgt eine Neuauflage. Der Name steht für Riesling und die begleitenden Aromen von Maracuja und Marille. Der Partybegleiter und Aperitif hat ein anregendes Säurespiel (8 g/l), reichlich Fruchtsüße (70 g/l) und ist im Alkoholgehalt angenehm zurückhaltend (8 Vol.-%). Preis für die 0,75-Liter-Flasche: knapp 5 Euro.



Lauffen und Laufen

Die Lauffener Weingärtner gingen mit ihren Kollegen in Laufen (Baden) in Anspielung auf den fast identischen Ortsnamen eine originelle Genusspartnerschaft ein. Das Ergebnis ist die rote Cuvée «fff», die sich zu zwei Drittel aus Schwarzriesling aus Lauffen und zu einem Drittel aus Laufener Spätburgunder zusammensetzt. Die Cuvée, weinrechtlich als «Deutscher Wein» ohne Jahrgangs- und Sortenangabe deklariert, duftet zart nach Cassis, ist saftig, herzhaft, verspielt und hat viel Trinkfluss. Preis ab Hof: 8 Euro.

Ein Güglinger ist bester Küfer Deutschlands

Der beste Küfer Deutschlands im Jahr 2014 bekam den entscheidenden Schriff bei den Weingärtnern Cleebromn-Güglingen. Silas Schuster wurde Ende November in Mannheim bei der Bundessiegerehrung unter dem Patronat von Bundespräsident Joachim Gauck ausgezeichnet. Der 19-jährige Güglinger stammt aus einem Wein- und Obstbaubetrieb. Er konnte schon als kleiner Bub registrieren, dass die Eltern Trauben an die Genossenschaft abliefern. Mit den Jahren wuchs die Neugierde am Produkt Wein, so dass er zunächst ein Praktikum bei der Kooperative machte. Danach hatte er nur noch ein Berufsziel: Küfer. Die Frage, warum er nicht eine Winzer-Ausbildung anpeilte, erklärt er so: «Die vie-

len Abläufe im Keller haben mich besonders interessiert. Jedes Jahr sind die Trauben anders und am Ende möchte ich dann auch ein unterschiedlich schmeckendes Produkt erzeugen.» Sicher, einen nicht unwesentlichen Beitrag zur Begeisterung von Silas für die Vinifikation leistete Lehrmeister Andreas Reichert, der Kellermeister der erfolgreichen Kooperative. Damit es mit dem Nachwuchs weitergeht, gingen die Cleebromner mit der Werkrealschule Güglingen eine Bildungspartnerschaft ein. In diesem Zusammenhang konnten sie sich mit anderen Unternehmen interessierten Schülergruppen vorstellen und ihnen demonstrieren, was im Keller einer innovativen Genossenschaft passiert.





Cleebronner Ergänzungen

Die Weingärtner Cleebronn-Güglingen erweiterten ihre Premiumlinie «Emotion CG» mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc aus dem Jahrgang 2012. Die beiden Weine, die 2014 schon einen kleinen, erfolgreichen Probelauf machen durften, wurden in Barriques ausgebaut, sind durchgegoren und deshalb im Alkoholgehalt recht stattlich (14 «Volt»). Der Endverbraucherpreis liegt bei 20 Euro. Ganz neu im Sortiment ist der feinherbe Rosé «Chatoyant» aus dem Jahrgang 2014. Der Name lässt sich mit «glänzendes Katzenauge» übersetzen. Der herzhaft Wein mit dezenter Muskatnote hat eine gute Balance bei den «inneren Werten» (12 % Vol. Alkohol, 10,5 g/l Fruchtzucker und 5,8 g/l Säure) und kostet 5,20 Euro.



Saison-Weine aus dem Remstal

Die «Comedian Harmonists» stehen Pate. Die Remstallkellerei hat drei Lieder der legendären Gesangsgruppe gewissermaßen in ihr Sortiment aufgenommen. Gestartet wird im Frühling mit einem spritzigen, sanft fruchtigen Weißburgunder namens «Veronika» (der Lenz ist da – so die einprägsame rhythmische Fortsetzung). Es folgt für die Sommermonate ein feinherber Weißwein, genannt «Wochenend» (und Sonnenschein). Für den Herbst steht «Freund» (ein guter Freund) auf dem Programm. Preis im Regal: 3,99 Euro.



Editions-Erweiterung

Die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen (WZG) ist seit Jahren mit ihrer «Edition Gourmet» gut unterwegs. Es handelt sich vorwiegend um Rebsortenweine «für gehobene Ansprüche», überwiegend trocken oder herb ausgebaut. Zu Rivaner, Riesling, Trollinger, Pinot Meunier (Schwarzriesling), Pinot Noir und Lemberger, die alle in der Preislage zwischen 3,93 und 4,52 Euro im Regal stehen, gesellt sich jetzt ein fruchtiger Pinot Meunier Rosé.

Vegane Gewächse im Kommen

Vegetarisch ist ein Trend, Vegan ist im Kommen – auch beim Wein. Die Branche reagiert darauf mit speziellen Füllungen, die den Vorschriften entsprechen. Die große Weingärtner-Zentralgenossenschaft hat eine neue Rebsorten-Linie auf den Markt gebracht, die das Vegan-Label der «European Vegetarian Union» trägt. Es handelt sich um drei Rebsortenweine der Qualitätsstufe Kabinett (Kerner, Spätburgunder Rosé und Lemberger), bei denen Ausbau keinerlei Hilfsmittel verwendet wurden, die aus der Tierhaltung stammen, also auch keine Milchprodukte und Eier für die Schönung. Bei der Gestaltung der Etiketten wurde ebenfalls Wert auf Nachhaltigkeit gelegt; es fand ausschließlich Naturpapier Verwendung. Andere Genossenschaften in Württemberg ziehen bald nach. Die Weingärtner Cleebronn-Güglingen und die Weingärtner Stromberg-Zabergäu in Brackenheim werden beim Jahrgang 2014 ebenfalls einige Bio-Weine mit dem Vegan-Label ins Sortiment aufnehmen. Bei Cleebronn handelt es sich gewissermaßen um eine Fortentwicklung der Serie «Vivenda».



Sortenvielfalt steigt weiter

Nach einem Beschluss des Weinbauverbandes Württemberg werden bald eine Reihe von neuen oder vorher nur für den Versuchsanbau zugelassenen Sorten ohne Einschränkung freigegeben. Dazu gehören zum Beispiel die in den fünfziger Jahren von August Herold in Weinsberg gezüchteten Varietäten Herold (Riesling x Ruländer), Silcher (Kerner x Silvaner) und Juwel (ebenfalls Kerner x Silvaner), die in Freiburg gezüchteten pilzwiderstandsfähigen Sorten Muscaris, Sauvignier gris und weitere «Piwis» mit Sauvignon als «Vornamen», nämlich Gryn, Cita, Sary, die uralte Sorte Schwarzer Urban und dazu noch einige internationale Klassiker, die in anderen Ländern erfolgreich angebaut werden. Zu dieser Kategorie gehören Lagrein, Malbec, Nebbiolo, Pinotage, Sangiovese und Tempranillo. Außerdem gesellt sich zum Gelben Muskateller jetzt der Rote Muskateller. Und die wahrscheinliche Urform des Rheinriesling, der Rote Riesling, der bereits im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße erfolgreich angebaut wird, kann künftig auch aus Württemberg kommen.



400 Fackeln im Weinberg

Mit einem Lichtermeer im Dürrenzimmerner Mönchsberg feierte die bisherige Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim ihre Umbenennung in Weinkonvent Dürrenzimmern. Rund 400 Fackeln leuchteten in Form eines großen «V» auf einer Seitenlänge von stattlichen 40 Meter. Etwa 200 Mitglieder und Bürger bewunderten das lodernde Spektakel und vernahmen vom Vorstandsvorsitzenden Matthias Schilling, dass die Umbenennung ein weiterer Schritt der Strategieplanung sei, die 2006 mit der Einführung der Qualitätspyramide (Klosterhof als Basis, Cellarius als Mittelbau und Divinus als Spitze) begonnen wurde. Es folgt demnächst der Umbau der Kellerei, bei dem einige optische Elemente der Klosterarchitektur mit einfließen werden. Bis zum Herbst 2015 soll das Gesamtkonzept abgeschlossen sein. Aktuell wurden einige Neueinführungen beim Wein bekannt gegeben. «Klosterhof» wird mit einer Cuvée aus Riesling und Gewürztraminer sowie einem Weißburgunder ergänzt (jeweils 5,80 Euro), «Cellarius» mit einem Cabernet Sauvignon Rosé Spätlese, gewonnen aus Saftabzug beim Rotweinausbau (9,50 Euro). Eine weitere Neuheit ist der Pinot Blanc de Noir-Sekt brut, hergestellt im traditionellen Flaschengärverfahren (11 Euro).

Amtsübergabe von Armin Englert (links) auf Gerhard Thullner, bisher 2. Vorsitzender der Weinerlebnistour (rechts). Der Vize ist jetzt «Chef». eines nach wie vor starken Teams.



Erlebnistourer mit neuer Spitze

Die Weinerlebnistourer Württemberg haben schon viele, viele Weinfans zu Kennern gemacht. Und das auf meist sehr unterschiedliche, aber stets informative und unterhaltsame Art. Der 2011 gegründete Verein hat inzwischen 97 Mitglieder - und eine neue Vorstandschaft. Gerhard Thullner aus Marbach und Stellvertreterin Claudia Steinbrenner aus Heilbronn bilden jetzt das Spitzenduo, unterstützt von Gudrun Ungerer (Finanzen) sowie Eva Wöhr, Regine Jung und Thomas Trocha. Jahresprogramm unter www.weinerlebnistour.de

Neuaufgabe «Wengerter für ein Jahr»

30 «Wengerter für ein Jahr» wurden kürzlich im Gewölbekeller der Weingärtnergenossenschaft Rosswag-Mühlhausen von Geschäftsführer Christian Kaiser mit einem Diplom geehrt, weil sie in 2014 mit großem Engagement den 50 Ar großen Projektweinberg des Heimatvereins Backhäusle bewirtschaftet hatten (Württemberg 3-2014). Sie leisteten damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Steillagen. Einige der Teilnehmer waren schon mehrfach dabei, andere haben inzwischen sogar eine Fläche in der steilen Flur gepachtet! Vor kurzem wurde das Projekt für 2015 mit dem Rebschnitt gestartet. 120 Interessenten hatten sich gemeldet, 90 mussten auf eine Chance für das nächste Jahr vertröstet werden.



Der Abstich des Weines ...

... wurde hier von unserem Zeichner Michael Apitz (einst ein Erfinder der legendären Comic-Serie «Karl, der Spätlesereiter») etwas eigenwillig interpretiert. Ganz so wild geht es nicht im Keller zu, wenn der geklärte Wein nach der Vergärung vom Bodensatz mit Fruchtfleisch, Beerenschalen und Hefezellen getrennt wird. In vielen Kellern bleibt der Wein länger in Kontakt mit Restbeständen; man spricht dann vom Lager auf der Feinhefe, das nach acht bis zwölf Wochen bei regelmäßigem Aufrühren Weine runder und fülliger machen kann. Voraussetzung ist hier gesundes Traubenmaterial. Für den Abstich gibt es verschiedene kellertechnische Möglichkeiten, zum Beispiel durch Umpumpen oder schonender durch Abfließen (Siphonieren) in einen leeren Behälter. In großen Kellereien werden Abstichtanks mit höhenverstellbaren Absaugstutzen genutzt, die genau über dem Bodensatz stehen. So können die Trubstoffe schnell und vollständig entfernt werden. Üblich sind meist zwei Abstiche. Auch der Einsatz von Separatoren oder eine Kieselgurfiltration gelten als Abstich.

Vorschau

Diese Themen haben wir für die Mitte Juni erscheinende Nummer 2-2015 unter anderem vorgesehen.

- Petra geht aus – diesmal auf die Alb in den Landgasthof «Löwen» in Wildberg-Schönbrunn
- Zur Lage: Das reizvolle Bottwartal
- Wanderung: Der Wein- und Skulpturenweg von Schnait
- Termine, Termine: Festliche Hochkonjunktur im Sommer
- Im Test: Aromasorten kitzeln die Nase
- Altes Brauchtum I: Der Rätschen-Wettstreit von Gemrigheim
- Altes Brauchtum II: «Furchtlos und treu» – die Württemberger Ranzenträger
- Rezepte: Raffinierte Saucen zur Pasta

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

IMPRESSUM Württemberg

HERAUSGEBER

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



VERLAG UND PRESSESTELLE

Intervinum AG
Thurgauerstrasse 66
Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 05
VINUM-Redaktion
Wartenau 8, 22089 Hamburg
Tel.: +49 (0)40 41 40 639 13
Fax: +49 (0)40 41 40 639 29
redaktion@vinum.de
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
Petra Klein, Stuttgart
Antje Seeling, Rutesheim
Andreas Seidl, Groß-Zimmern
Marlisa Szwillus, München

Fotos:

Eileen Aiello, Heilbronn
Marco Eckert, Öhringen
Faber & Partner, Düsseldorf
Jana Kay, Mainz
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach
Uli Reinhardt, Weinstadt
Hans Schwanderer, Weinstadt
Antje Seeling, Rutesheim
Andreas Seidl, Groß-Zimmern

COVER GESTALTUNG

PRINZIP E GmbH

GRAFIK 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.de

Stod Rewart

SWR1. Hier klingt's richtig.

 **SWR1**
EINS GEHÖRT GEHÖRT.

Wenn Sie arbeiten, um zu leben: Was tun Sie, wenn Sie nicht mehr arbeiten?

Die Zukunft steckt voller Fragen.
Finden wir gemeinsam Antworten.
Persönlich, fair, genossenschaftlich.

vr.de

Sprechen
wir über Ihre
Zukunft!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

**Volksbanken
Raiffeisenbanken** 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

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

 **DZ PRIVATBANK**
DZ PRIVATBANK

 **Bausparkasse
Schwäbisch Hall**

 **DG
HYP** Deutsche
Genossenschafts-
Hypothekenbank

 **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
Gruppe**
VR Leasing Gruppe