

Ausgabe 3
Oktober bis Dezember 2019



Wein Heimat

WEINKULTURMAGAZIN WÜRTEMBERG



www.weinheimat-wuerttemberg.de

#Herbst

Von hier. Von uns.

Eine Meisterleistung.



Mit Liebe und Können gemacht.

Kulinarische Höhepunkte sind in Württemberg auch regionale Höhepunkte. Die ausgesuchten schwäbischen Spezialitäten bestechen nicht nur durch ihre Zutaten von hier, sondern auch durch die Liebe und das Können, mit denen sie zubereitet werden. Passend dazu gibt es herrliche Weine wie einen kräftigen Lemberger oder vollmundigen Schwarzriesling. Entdecken Sie das Beste aus Württemberg: Achten Sie einfach auf das Siegel unserer Erzeuger.

Württembergischer Weingärtnergenossenschaften
wein-heimat-württemberg.de



Der auch.

#editorial #gabyhauptmann

Ich liebe Württemberg, weil ...

ich mich hier wohl fühle. Das Leben genießen - das ist eine Kunst, die wir in unserer Familie Gott sei Dank beherrschen. Ich habe vor Jahren für den SWR einen Film über meinen Großvater, den Schwarzwaldmaler, gedreht: „Karl Hauptmann und die Kunst zu leben“. Das sagt schon alles. Zum Lebensgenuss gehört zum Beispiel der Wein. Aus dem großen heimischen Wein-Angebot mag ich Grauburgunder sehr gern - das ist für mich perfekter Geschmack aus Württemberg. Bei einem Wein fallen Gespräche leicht und man kann in einer Runde auf lockere Art neue Menschen kennenlernen. Nach meinen Lesungen sitze ich oft mit meinen Gästen zusammen. Ich lerne sie kennen und sie mich. Menschen interessieren mich einfach: Wer sind sie, was machen sie, wie denken sie? Ähnlich ist es bei meiner neuen SWR-Talkshow. Auch in „Talk am See“ haben wir völlig unterschiedliche Gäste aus völlig unterschiedlichen Bereichen. Es ist ein bisschen, wie wenn man auf einem Fest auf jemanden trifft, der einen interessiert. Zum Beispiel junge Menschen mit einer Vision, ein Promi, dessen Leben auch Kanten und Ecken hat, und ein Mensch, der in jeder Hinsicht außergewöhnlich ist. Wenn die Zuschauer etwas Positives für den späten Samstagabend mitnehmen, am liebsten ein Lächeln, dann habe ich mein Ziel erreicht.

Ihre
Gaby Hauptmann
(Schriftstellerin und Moderatorin)

Foto: z.V.g.

Abo- kostenlos!

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

Inhalt



12



20



38



30



42



50

Die «Wein Heimat»-Social-Media-Kanäle:



- 06 Insider - News und Infos
- 11 Wussten Sie, dass ...
- 12 Wild in Baden-Württemberg
- 20 Für Sie verkostet: Lemberger
- 27 Des Rätsels Lösung
- 30 10 Jahre Weinerlebnisführer
Württemberg e.V.

- 38 Gourmet-Interview: Bernd Bachofer
- 42 Genossen: Weingärtner und Bauherren
- 44 Veranstaltungen und Termine
- 48 Gewinnspiel
- 50 Weintipps Rote Cuvées

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

REDAKTION Carsten Henn/Chefredakteur, Inès De Boel/CvD, Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Theresa Olkus, Marina Eger, Harald Scholl, Eva Maria Dülligen, Rudi Knoll, Daniel Schneider, Roland Bauer, Armin Faber

VERLAG Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, redaktion@vinum.de, www.vinum.de, Nicola Montemarano/Verlagsleiter

GRAFIK Jota Ziogas/Art Director

TITELBILD Daniel Schneider

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



Jetzt auch
als Blog.



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

[f /WuerttembergerWein](https://www.facebook.com/WuerttembergerWein)

[i /weinheimatwuerttemberg](https://www.instagram.com/weinheimatwuerttemberg)

Insider



So langsam darf man schon einmal einen Rückblick und Ausblick wagen. Sicher ist, dass wir uns auf einen feinen, tollen Weinjahrgang 2019 freuen dürfen, der gerade in den Kellern der Württemberger Genossenschaften gärt. Doch zuerst ein paar News aus den vergangenen Wochen. Enjoy!



Introducing the WINE BIKE

Für ihre ausgefallenen Ideen in Sachen Weinerlebnis sind die Weingärtner des Lembergerlands bereits bekannt. Deren neuester Hit ist eigentlich ganz simpel, aber doch so genial. Im Rumpf des neuen WINE BIKES warten leckere Speisen und gekühlte Weine darauf, entdeckt zu werden. So können die Weingärtner ihre Gäste ganz ortsungebunden mit Leckereien versorgen, während diese die Kulturlandschaft entdecken. Wer also eine besonders frische Idee für den Freundeskreis oder die Familie sucht, kann sich solch einen kulinarischen Ausflug ins Lembergerland individuell zusammenstellen lassen. Denn was gibt es Schöneres, als die Weine genau dort zu trinken, wo sie gewachsen sind? www.lembergerland.de

Bronze für Grauburgunder

Bronze für die Fellbacher Weingärtner: Beim diesjährigen internationalen Grauburgunder-Preis in Breisach überzeugte der Graue Burgunder der Fellbacher Weingärtner in der Kategorie der gehaltvollen und ausdrucksvollen Burgunderweine. Mit dieser Auszeichnung, die Vorstandsvorsitzender Thomas Seibold entgegennehmen konnte, stellen die Fellbacher einmal mehr ihre Weißwein-Kompetenz unter Beweis. www.fellbacher-weingartner.de



Es weihnachtet in Heilbronn



Zum 50-jährigen Jubiläum und in der Zukunft wird das Heilbronner Käthchen als Symbolfigur Heilbronn zum Leitmotiv des Weihnachtsmarkts. Der Kellermeister der Genossenschaftskellerei Heilbronn hat eigens dafür einen speziellen Glühwein nach neuer, kräftiger Rezeptur gemacht - aus Rotwein, Zitrusfrüchten, Kristallzucker und traditionellen Gewürzen wie Zimt, Nelken und Kardamom. «Der Käthchen Weihnachtsmarkt» findet vom 26. November bis 22. Dezember 2019 täglich statt. www.wg-heilbronn.de

Fotos: z. V. g.



Hallo, ich bin die Neue!

«Einmal in Württemberg, schon hatte mich das Weinfieber gepackt», meint Saskia Wörthwein, gebürtige Niederländerin und neues Mitglied im Verkaufsteam der Bottwartaler Winzer. 15 Jahre nach ihrem Umzug nach Württemberg darf sie sich stolz Sommelière, Weindozentin und Weinerlebnisführerin nennen. Damit vereint sie viel Wissen aus unterschiedlichen Bereichen der Weinbranche, welches sie nun in ihrer neuen Aufgabe in Großbottwar ein- und umsetzen kann. Wir wünschen ihr dabei viel Freude! www.bottwartalerwinzer.de



Storch im Anflug

Der Storch hatte in Großbottwar schon immer eine Bedeutung. Das Stadtwappen zeigt eine liegende schwarze Hirschstange und einen naturfarbenen Storch auf goldenem Grund. Dass das letzte Storchchenpaar dort brütete, ist jedoch bereits etwas länger her. Mit einer Weißweincuvée und später einem Rosé brachten die Bottwartaler Winzer den Storch wieder zurück nach Großbottwar. Jetzt ist der dritte Storch eingeflogen: ein roter Gleichklang von fruchtig, weich und elegant. www.bottwartalerwinzer.de

Fotos: z. V. g.

Hexy cool & hot

#pinnwand #neuheiten



Auffällig sind die beiden Flaschen im mintgrünen und violetten Metallic-Effekt allemal. Die beiden Neuheiten der Heuchelberg Weingärtner ziehen die Blicke direkt auf sich. «Hexy cool», ein rot prickelndes Kaltgetränk, und «Hexy hot», ein fruchtiger Glühwein, sind neu interpretierte Wein-Getränke für alle, die einmal etwas Neues ausprobieren möchten. Zwei «verhext» gute Begleiter für kalte Wintertage und Party-Abende. www.heuchelberg.de

Willkommen, Michael Eißler

Bereits seit Juli ist er der neue Geschäftsführer bei der Genossenschaftskellerei Heilbronn eG. Ab dem 1. Januar im neuen Jahr wird Michael Eißler nun vollständig die Aufgaben von Karl Seiter, der nach über 23 Jahren als geschäftsführender Vorstand in den wohlverdienten Ruhestand tritt, übernehmen. Nach seinem Studium in Hohenheim und vielen Jahren in der Weinbranche freut sich der neue Geschäftsführer auf die vielfältigen Aufgaben bei den Heilbronnern. Wir wünschen alles Gute! www.wg-heilbronn.de



#pinnwand #neuheiten



Endlich! Der Next-Generation-Sekt

Letztes Jahr haben wir ihn bereits angepriesen: Vor wenigen Wochen wurde er nach 24 Monaten auf der Hefe degorgiert und ist nun endlich auf dem Markt – also ran an die Flaschen. Der Next-Generation-Sekt der Jungwinzer aus Fellbach ist ein Sekt der ganz großen Klasse und 1a geeignet für all die Feiern, die uns besonders im Dezember so bevorstehen. Gerade einmal 1 Gramm Restsüße (ein Brut Nature also) und aus den Pinot-Sorten Weißburgunder, Chardonnay, Spätburgunder und Schwarzriesling. Cheers! www.fellbacher-weine.de



FAIR'N GREEN

Die Mitglieder der Weinmanufaktur Untertürkheim gehen ihren Weg als visionäre Qualitätsfanatiker konsequent weiter. Jetzt bekommt die Nachhaltigkeit ein Siegel: Als erste deutsche Winzergenossenschaft ist der Betrieb seit September «FAIR'N GREEN»-zertifiziert. «In über 125 Jahren erfolgreicher Unternehmensgeschichte hat das Thema Nachhaltigkeit sicherlich schon immer eine bedeutende Stellung eingenommen. Mit FAIR'N GREEN wollen wir unseren eigenen Blick auf die Nachhaltigkeit zusätzlich schärfen und das Thema noch mehr in das Zentrum unserer Aufmerksamkeit und unseres Handelns stellen», so Geschäftsführer Dr. Stefan Hübner. www.weinmanufaktur.de



Lotte-Lenya-Weinlinie in Berlin gelauncht

Wenn Berliner Zeitgeist auf Württemberger Expertise trifft, entstehen spannende Weine wie die neue Lotte-Lenya-Linie, die vom Geschäftsführer des Württemberger Weinhauses René Arnold entwickelt wurde. Namensgeberin ist eine der berühmtesten Künstlerinnen der 1920er-Jahre, die österreichische Schauspielerin und Kurt-Weill-Interpretin Lotte Lenya. In Zusammenarbeit mit den Kellermeistern entstanden moderne, hochwertige Weine aus typischen Württemberger Burgunder-Rebsorten. Bisher umfasst Lotte Lenya vier Weine: einen Spätburgunder, eine Rotweincuvée, eine Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder sowie einen Riesling-Sekt. www.wuerttemberger-weinhaus.de

Bester Riesling im Einkaufs-Regal!



Der 2018 Edition Gourmet Riesling der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) darf sich «Bester trockener Riesling im Lebensmitteleinzelhandel» nennen. Die Auszeichnung erhielt der Wein bei der Verkostung «Best of Riesling» in Neustadt an der Weinstraße. Schon in Ihrem Handel des Vertrauens entdeckt? www.wzg-weine.de

Fotos: Lucie Greiner/medienagenten, z. V. g.

Fotos: z. V. g.



#weinheimatwürttemberg

Neues Outfit

Wir kennen das nur zu gut. Manchmal hat man einfach Lust auf einen frischen Look! Und da «frisch getrunken» ohnehin das Motto der Serie «Frische Grade» aus dem Collegium Württemberg ist, passen die neuen Etiketten und Kapseln optimal zusammen. Auch hier wird wieder per große Zahl auf dem Etikett die empfohlene Trinktemperatur hervorgehoben. Also Augen offen halten nach diesen neuen Flaschen! www.collegium-wuerttemberg.de

Frauenpower in Sternenfels

Knapp 35 Jahre war Geza Horvarth der Kopf der Weingärtner in Sternenfels. Im September hat er den Stab nun an seine Wunsch-Nachfolgerin Britta Kunkel übergeben. Die Enkelin des WG-Mitgründers Karl Motzer startet in ihre neue Aufgabe gleich mit einem eigenen Projekt: ein weißer Glühwein im «rosa Kleid». Flasche auf, warm machen und genießen! www.wg-sternenfels.de



Stuttgarter Wermuth

Mit ihrem jüngsten Neuzugang trifft die Weinmanufaktur Untertürkheim mitten in einen kommenden Trend - Wmuth nennt sich deren neuer «aufgespritzter Wein», der mit Wermutkraut, Galgant, Wacholder, Zimt, Lorbeer, Holunderblüten und Koriandersamen versetzt ist. Heraus kommt ein Allround-Talent mit bitterer und herber Note, das als Erfrischung der Extraklasse serviert werden kann. www.weinmanufaktur.de

Jetzt Vorbestellen!

Am 4. November 2019 erscheint der VINUM-Weinguide 2020!

- 10 950 Weinempfehlungen
- Die 1000 besten Betriebe Deutschlands
- Multimediales Gesamtpaket: für Leseratten das Buch mit 1060 Seiten – für die Digitalen interaktive Premium-App
- 4 554 Empfehlungen unter 10 Euro
- Inkl. Freischaltcode für die Premium-App



JETZT VORBESTELLEN


**GOURMET
PALAST**

6. Dez '19 bis 12. Jan '20 | Tel.: 07131 / 650 565 | gourmetpalast.de



Einmal bezahlen,
alles probieren:
über 100 Weine aus dem
Anbaugebiet
Marbach + bottwartal frei
verkosten und genussvoll
mit Literatur verbinden:
Wein-Lesungen, Live-Acts
und Musik in einzigartiger
Atmosphäre erleben.
VVS-Kombi-Ticket
zum VVK-Preis für 19,00 €
bei allen Ausstellern und
easyticket.de

**Wein
LESE
TAGE**

marbach
+ bottwartal
Schillerhöhe MARBACH
8.+ 9. FEB. 2020
Sa 14-20 Uhr, So 13-18 Uhr



Foto: Deutsches Weininstitut

Wussten Sie,
dass ...

#weinwissen #wusstensiedass

1.324
Hektar sind mit dem König der Rotweinsorten, dem Spätburgunder, in Württemberg bestockt. Damit ist die Rebe die Nummer fünf der am meisten angebauten Sorten im Ländle. In ganz Deutschland ist der Spätburgunder dagegen mit großem Abstand die am meisten kultivierte Rotweinsorte.

884
war das Jahr, in dem der Spätburgunder nach Deutschland gekommen sein soll. Karl der Dicke, karolingischer König und Sohn von Ludwig dem Deutschen, soll dafür verantwortlich sein, dass die Sorte in der Bodensee-Region eingeführt wurde. Verbürgt ist, dass die Sorte im 14. Jahrhundert von Mönchen auf den Steinberg des Klosters Eberbach gebracht wurde.

Superstar
Spätburgunder

250
Jahre ist der wohl älteste Rebstock der Welt alt, der noch regelmäßig Trauben liefert. Der Trollinger-Stock wächst und gedeiht unter Glas im Garten des königlichen Palastes von Hampton Court in London. Sein Stamm-Umfang beträgt etwa vier Meter. Ein Angestellter des Palastes ist ausschließlich für das Wohlergehen des Methusalems verantwortlich.

328
Synonyme hat die Rebsorte. Die bekannteste Bezeichnung neben den gängigen ist wahrscheinlich Blauburgunder. Doch wussten Sie, dass die Rebsorte auch als Klebroth, Süßschwarzer, Möhrlein, Bodenseetraube und Roter Assmannhäuser in die Weingeschichte eingegangen ist?

28.112
Dollar die Flasche hat einer der teuersten Spätburgunder gekostet, die jemals versteigert wurden. Es handelte sich dabei um einen Pinot aus dem Burgund vom weltberühmten Weingut Romanée-Conti.

1
Geschmacksnuance verbinden viele mit Spätburgunder: ein ausgeprägtes Kirsch- aroma. Je nach Anbaugebiet und Art der Weinbereitung kann die Rebsorte aber auch andere Aromen mitbringen, zum Beispiel Erdbeere, Himbeere oder Schwarze Johannisbeere. Große Spätburgunder bringen meist eine ausgeprägte mineralische Struktur mit. Bei Fasslagerung können Aromen von Tabak, Vanille und Rauch hinzukommen.

33
Länder haben Anbauflächen mit der Sorte bestockt. Ganz vorne finden sich dabei natürlich die üblichen Verdächtigen Frankreich, USA, Deutschland und Italien. Aber auch Länder, die viele nicht auf dem Zettel haben, verfügen über Spätburgunder-Weingärten - zum Beispiel Moldawien, Algerien oder Kanada. Selbst in Peru gibt es einige Rebzeilen.



Der Trend geht zum heimischen Wild

#genuss #weinzumessen


Wer heutzutage nachhaltig genießen will, sollte unbedingt auf beste Fleischqualität achten. Regionales Wild aus dem Ländle ist die diesbezüglich perfekt. Es enthält jede Menge gute Nährstoffe und schmeckt viel besser, als man denkt. Das zeigen unsere Jäger und Wildexperten in dieser Ausgabe!

Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider



Tizian Reinwald hatte kürzlich ein paar Freunde zum Grillen eingeladen. Der begeisterte Jäger und Metzgermeister servierte saftige Wildschweinhals-Steaks. Alle waren begeistert - und niemand hat rausgeschmeckt, dass tatsächlich Wild auf dem Grill lag. Wer kennt sie nicht, die typischen Wildvorurteile? Wild schmeckt irgendwie muffig, man muss es umständlich zubereiten, ja sogar über Nacht in Buttermilch einlegen, damit es genießbar wird. Noch dazu ist es schwierig zu beschaffen - und überhaupt: Was ist mit den schlimmen Parasiten im Wildfleisch? Davor muss man wirklich keine Angst haben, Wild wird sehr streng gesetzlich kontrolliert. Von den Jägern selbst, die im EU-Lebensmittelrecht geschult sind und Krankheitsbilder sofort erkennen würden. Wildschweine werden immer gesetzlich untersucht. Und woher kommt dieses Vorurteil, dass Wild muffig schmeckt? Dieses «Gschmäckle» - auch «haut goût» genannt - entsteht, wenn Wild zu lange oder zu warm abgehängt wird. Und ist dank ausgezeichneter Kühlung heutzutage überhaupt kein Thema mehr. Früher musste man diesen Geschmack irgendwie überdecken. Mit Rotwein-Beize oder einem ausgedehnten Buttermilch-Bad. Heute macht das niemand mehr. Und auch angestaubte Kreationen wie einen Rehrücken Baden-Baden mit Preiselbeeren und Birne findet man nur noch selten in Restaurants.

Moderne Wildkreationen begeistern Feinschmecker - und vor allem auch Hobby-Köche. Es ist überhaupt nicht kompliziert und zeitaufwändig, Wildgerichte in der eigenen Küche zuzubereiten. Ein Wildschweinsteak aus dem Beefer ist in weniger als einer Minute zubereitet - dank den 900 Grad Power-Hitze. Eine Kruste aus Apfel und Semelmehl gibt dem Fleisch ein fruchtig-knuspriges Topping. Oder wie wäre es mit einem saftigen Burger vom Sika-Schmaltier mit grünem Spargel und Brioche Burger Buns? Anregungen gibt's jede Menge im Netz, wo Wildköche wie Jonas Baumgärtner Rezepte posten. Sein Jagdfreund Samuel Golter hat übrigens seit Jahren kein Fleisch mehr gekauft. Er isst ausschließlich heimisches Wildbret und tauscht höchstens mal Fleisch mit einem befreundeten Lammzüchter.

Der Wildbret-Verbrauch in Deutschland steigt langsam, aber stetig an - genau wie die Anzahl der Jäger. Mittlerweile sind es mehr als 380.000 Jagdschein-Besitzer. Viele davon wollen einfach ein gutes Lebensmittel essen, welches absolut regional, naturbelassen und somit sehr nachhaltig ist - und da gibt es keine Alternative zum heimischen Wild. 



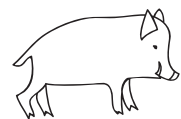
Gut zu wissen

In Zeiten der Klimawandel-Debatte gibt es für Fleischliebhaber kaum nachhaltigeres Fleisch als heimisches Wild. Schließlich leben die Tiere stressfrei in natürlicher Umgebung und ernähren sich von Gräsern und Kräutern. Klimaneutraler geht es kaum. Schon gewusst? Wildfleisch gehört zu den eiweißreichsten Fleischsorten überhaupt. Vor allem Reh- oder Rotwild-Fleisch enthält jede Menge Selen, Eisen und Zink. Wer jetzt noch nicht überzeugt ist: Wildfleisch ist sehr mager (bis auf Wildschwein), cholesterinarm und garantiert frei von Medikamenten.

#genuss #weinzumessen



Mehr Infos:
www.reussenstein.com



Timo Böckles Burgunderschinken aus der Keilerkeule

Rezept für 6 Wildliebhaber

- 1 kg** Wildschweinkeule ohne Knochen
- 0,75 l** Grauburgunder (trocken)
- 100 g** Pökelsalz
- Ca. 10 Stück** Fichtenspitzen
- 10 Stück** Wacholderbeeren
- ½ TL** dreierlei Pfeffer (geschrotet)

Sonstiges: Mullbinden aus der Apotheke

Zubereitung

- 1.** Das Teilstück der Wildschweinkeule «Nuss» von Sehnen befreien, abbrausen und trockentupfen.
 - 2.** Pökelsalz und die Hälfte des Grauburgunders in einer Schüssel verrühren, den Rest mit kaltem Wasser auffüllen.
 - 3.** Die Fichtennadeln, Wacholderbeeren und den Pfeffer in einem Mörser fein mörsern.
 - 4.** Die Gewürze anschließend mit dem Keulenfleisch in die Pökellake geben und zwei Tage darin marinieren.
 - 5.** Das Keulenfleisch danach aus der Pökellake nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.
 - 6.** Die Gewürze aus der Lake in einem Sieb auffangen, die Salzlake wird nicht mehr benötigt.
 - 7.** Mit einer Mullbinde die Schinkenstücke umwickeln, um diese in Form zu bringen, die Mullbinde zum Ende hin fest verknoten.
 - 8.** Einen Topf mit Wasser erhitzen, die zweite Hälfte des Grauburgunders hinzufügen, Flüssigkeit mit Kochsalz abschmecken, die Gewürze (aus der Lake) hinzufügen.
 - 9.** Die Keulenstücke bei schwacher Hitze für ca. 1,5 Stunden (hängt von der Größe des Keulenstücks ab) leicht köcheln lassen.
 - 10.** Die Keule aus dem Kochwasser nehmen und für eine Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.
 - 11.** Anschließend kann Ihr erster gekochter Burgunderschinken vom Wildschwein nach Belieben aufgeschnitten und serviert werden.
- Timos Tipp**
Bitte achten Sie darauf, dass über den ganzen Produktionsprozess sehr sauber gearbeitet wird. Während der Tage in der Pökellake sollte das Fleisch in einem geschlossenen Behälter und rundherum mit Flüssigkeit bedeckt bei gleichmäßiger Temperatur im Kühlschrank (1 bis 3 Grad) gelagert werden.

Tipps



Der jagende TV-Koch

Wenn sich Timo Böckle aufs Fahrrad schwingt, dann garantiert ohne buntes Fahrradtrikot. Er will auch keine Höhenmeter-Rekorde knacken, sondern nutzt das spezielle Jagd-Bike, um in sein Jagdrevier zu kommen. Dort genießt er die Zeit in der Natur, um völlig abzuschalten - ein perfekter Ausgleich für den beliebten TV-Koch. Wenn er was geschossen hat, ist der Rückweg by Bike natürlich mühsamer. Doch Azubis und Gäste freuen sich. Metzger-Sohn Böckle zeigt dem Nachwuchs in der gläsernen Küche von der Pike auf, wie man Wild fachgerecht zerlegt. Und die Gäste freuen sich auf wunderbare Kreationen, wie das Wildbrettchen. Das Quartett vom heimischen Schalenwild führt einen quer durch die «entstaubte» Wildküche. Wer Ragout vom Stadtwaldreh im Dornfeldersößle, Hirschmedaillon in Wildkräuterkruste, Wildschnitzel mit Preiselbeerrettich und Jägermaultäschle aus Wildfleisch probiert hat, ist verblüfft: So kann Wild also auch schmecken?

Das liegt auch an den Zutaten, die drum herum verwendet werden. Seit knapp 20 Jahren gilt bei Timo Böckle: 100 Prozent der Lebensmittel kommen aus der Region. Die ist im Gegensatz zu pseudoregionalen Restaurants und Supermärkten mit einem Radius von 100 Kilometern Entfernung klar definiert. In der Karte werden Lieferanten aller Produkte von A wie Apfel bis Z wie Zwiebel aufgeführt. Auch Weine und Spirituosen kommen ausschließlich aus dem Ländle - die erste zu 100 Prozent schwäbische Weinkarte hat Böckles ehemalige «Bareiss»-Kollegin und Top-Sommelière Natalie Lumppl zusammengestellt!



Lecker!

Sie wollten immer schon mal Schinken selbst zubereiten, haben aber keine Räucherherd? Kein Problem. Spitzenkoch Timo Böckle verrät uns sein Rezept für einen Burgunderschinken aus der Keilerkeule (Wildschweinkeule). Den können Sie ganz einfach selbst in der heimischen Küche zubereiten. Lediglich zur Beschaffung der Fichtenspitzen sollten Sie einen Waldspaziergang einplanen ...

Der passende Wein

**Lauffener Weingärtner EG
Grauburgunder trocken
Poet Lauffener
Katzenbeisser 2017**

Der Grauburgunder begeistert mit viel Körper und Fülle. Im Bukett erinnert er an gelbe Früchte, dabei ist er delikater und voll, mit kräftig-würzigem Geschmack.

Preis: 7,20 Euro
www.lauffener-wein.de





Tipp 2

Make Wild great again!

Gäbe es eine Art Tinder für Jäger, wäre klar: Die WildRebellen sind definitiv «a perfect match». «Schuld» an deren Gründung ist Samuel Golter. Der gelernte Weinbautechniker geht seit fast 20 Jahren begeistert auf die Pirsch und ist für die Vermarktung von Wildbret beim Landesjagdverband Baden-Württemberg zuständig. Schnell war ihm klar, dass das angestaubte Image von Jagd und Wildfleisch aufpoliert werden muss, wenn man neue Zielgruppen begeistern und etwas verändern möchte. Das geht natürlich am besten, indem man zeigt, wie es besser geht! Alleine ist sowas schwer - darum suchte sich Golter Komplizen für sein Vorhaben und gründete die WildRebellen. Mit Jonas Baumgärtner ist ein Spitzenkoch im Team. Er betreibt das Catering-Unternehmen «Wild Cooking» und zeigt in Kochkursen und auf Online-Portalen, wie man Wildfleisch mal ganz neu interpretiert: zum Beispiel Crème brûlée von der wilden Leber mit Kürbis und Schokolade. Metzger und Ernährungsberater Tizian Reinwald ist begeisterter Jungjäger. Er weiß genau wie sein erfahrener Jagdkollege, Metzger und Grill-Profi Marcel Martig, wie man Wild perfekt zerlegt und kulinarische Highlights daraus zaubert. So wie die Wildsau-Wurst mit Heidelbeer-Chutney, die auch Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch auf der diesjährigen Stuttgarter Gartenmesse begeisterte. Dort haben die vier Jagdfreunde direkt auf der Live-Bühne Wild zerlegt und informiert, wie gesund und nachhaltig regionales Wildbret ist. Und dass niemand vor der Zubereitung Bammel haben muss!

Der passende Wein

Bottwartaler Winzer, Großbottwar
8 Chardonnay trocken 2018

Dieser Chardonnay besticht durch gekonnten Holzfassausbau. Intensive Aromen von Melone, Banane, Zitrusfrüchten, Karamell, Toast und Vanille steigen in die Nase. Am Gaumen zeigen sich ein kräftiger Körper, Schmelz, Cremigkeit und eine feinwürzige Holznote.

Preis: 8,50 Euro
www.bottwartalerwinzer.de



Rezepte online erhältlich >>

#genuss #weinzumessen



Folge den WildRebellen auf:  



 **Lecker!**

Die WildRebellen haben für uns Wildschwein-Racks mit cremiger Trüffelpolenta auf dem Grill zubereitet. Doch wo kann man regionales Wildschwein eigentlich kaufen? Auf der Website www.wild-auf-wild.de findet man Wildbret-Anbieter und Wild-Restaurants in der gewünschten Region. Hier wird auf Qualität und Herkunft geachtet - und man bekommt garantiert ein nachhaltiges Produkt!
Rezept-Download: www.weinheimat-wuerttemberg.de/rezepte

#genuss #weinzumessen




Mehr Infos:  www.kitchen-confidential.de



Tipp 3

«Wilde» kulinarische Events

Was macht man wohl für eine Ausbildung, wenn man als kleiner Bub in der familieneigenen Metzgerei und Gastronomie beim Schlachten und Kochen mitgeholfen hat? Man studiert deutsche Sprachwissenschaft. Zumindest ein paar Semester. Bis sich die Gene dann doch durchgesetzt und laut geschrien haben: «Tobias Scheu, genug studiert - komm endlich in die Gastronomie!» So folgte die «TV-Kochausbildung» - das exzessive Schauen von Biolek-Kochsendungen als kleiner Knirps - dann doch noch eine seriöse Lehre in der «Traube Tonbach». Dort kam Scheu in Berührung mit den hochwertigsten Lebensmitteln - eine Leidenschaft, die ihn bis heute nicht loslässt. Nach Jahren in der Sterne-Gastronomie und im Delikatess-Großhandel hat er nun seine Passion gefunden und verbindet seine Top-Skills «Schwätzen & Kochen». (Noch) nicht im TV. In der eigenen Kochschule «Kitchen Confidential» in Kirchheim unter Teck. In wunderbarer Umgebung holt er seine Gäste aus dem Alltag ab, um sie kulinarisch zu verwöhnen. Zum Beispiel mit Wildspezialitäten, die er von Jägern aus der Region bezieht. Seine Gäste lernen bei ihm nicht nur die Produkte besser kennen, sondern auch jede Menge Tipps rund um die Zubereitung. Zum Beispiel, dass zum Rehrücken neben «wilden» Gewürzen wie Wacholder auch mal ein Purple Curry mit Hibiskusblüte passt. Und Rotkraut als roh mariniertes Salat zum Orangen-Gel grandios schmeckt. Das finden auch regionale Jäger, die immer wieder gerne gemeinsam mit Spitzenkoch Tobias Scheu ihr Wildbret zubereiten. 

Weinkulturmagazin Württemberg



 **Lecker!**

Spitzenkoch Tobias Scheu bereitet am liebsten Wildbret aus der Region zu. Da hat er ein gutes Gefühl - schließlich wurde es von Profis geschossen, erlegt und kontrolliert. Noch dazu ist es nachhaltig - ein Fakt, der ihm als kulinarischem Unternehmer besonders wichtig ist. Für die Leser der «Wein Heimat» hat er das Rezept für einen Rehrücken mit wunderbar fruchtigen Aromen kreiert.

Der passende Wein

Heuchelberg Weingärtner eG
Lemberger trocken 2016
Kräftiger, komplexer und voluminöser Wein mit Aromen nach frischen und vollreifen Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren.
Preis: 9,40 Euro
www.heuchelberg.de



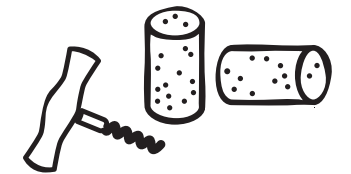
Wein Heimat 19



Ein Lemberger für alle Fälle

Wenn die Tage kürzer werden, wechselt die Farbe in den Weingläsern wie automatisch von Weiß auf Rot. Passend zu den dunkleren Tagen, darf es eben auch im Glas dunkler und aromatischer werden. Eine gute Gelegenheit, sich dem klassischen Württemberger Rotwein zuzuwenden: Lemberger!

Text: Harald Scholl, Fotos: Armin Faber



Ein Prophet gilt nirgends weniger als in seinem Vaterland und in seinem Hause. Das gilt auch und gerade für viele Dinge, an die man sich im Laufe der Zeit gewöhnt hat. Das spürt man auch beim Lemberger, die Wertschätzung für diese Rebsorte scheint außerhalb Württembergs bisweilen höher zu sein als im Ländle selbst. Dabei werden aus dieser Rebsorte doch die charakterstärksten und markantesten Rotweine gekeltert. Und Weine, die zu fast jedem Anlass passen. Die leichteren oder halbtrockenen Varianten begleiten das einfache Vesper unter der Woche aufs Beste, die vollmundigen, im Holz gereiften Weine sind die krönende Begleitung jeder edlen Tafel. Ganz gleich ob Geräuchertes, Sonntagsbraten oder festliches Wild - Lemberger kann alles. Denn er verbindet in seiner Art die aristokratische Eleganz des Spätburgunders mit der kraftvollen Opulenz von Cabernet oder Merlot. Er ist praktisch das Beste beider Stile. Diese Vorzüge hat man im Heimatland der Rebsorte. Österreich, schon lange erkannt. Dort spielt der Blaufränkisch - so heißt Lemberger in diesem Land - schon lange die Hauptrolle bei den roten Sorten. Viele der interna-

tional gesuchten und zum Teil auch richtig teuren Weine werden aus dieser Rebsorte gekeltert. Ganz gleich aus welchem Land der Lemberger auch kommt - er ist immer ein ausgezeichneter Begleiter zu Wildgerichten, kräftig mit Kräutern gewürzten Gemüsegerichten und zu pikanten Käsesorten.

Viele Namen - eine Rebsorte

Blaufränkisch (Österreich), auch Lemberger (Deutschland) oder Kékfrankos (Ungarn), ist keine besonders anspruchsvolle Rebsorte. Sie bevorzugt eher mildes, ausgeglichenes Klima und windgeschützte Standorte. Sie gehört zu den früh austreibenden Rebsorten, das heißt natürlich im Umkehrschluss, dass sie auch ein wenig empfindlich ist für Spätfrost. Ob aus den reifen Trauben leichte oder schwere Rotweine entstehen sollen, hängt vom Erntezeitpunkt ab. Früh geerntet entstehen leichte und fruchtige Weine, die vor allem zum Vesper oder als Schoppen eine gute Figur machen. Spät geerntet entstehen kraftvolle, auch tanninreiche Weine mit intensiv roter Farbe. Diese intensiven, fruchtigen, charaktervollen Weine zeigen besonders deutlich die typischen Aro- →

Theresa Oikus
VINUM-Mitarbeiterin

Patrick Hilligardt
Weinheimat Württemberg eG

Andre Schön
Kaufland Getränkemarkt

Harald Scholl
Stellv. Chefredakteur VINUM
Weinmagazin

•••••

Andre Schön
Getränkemarkt
Kaufland Steinheim
Steinbeisstraße 8
71711 Steinheim an der Murr

•••••



mamermale des Lembergers: Kirsche, rote Beeren, dunkle Schokolade. Besonders bemerkenswert ist bei den kräftigen Lembergern, dass sie ausgezeichnet reifen können. Für die besten Weine sind mehr als zehn Jahre Flaschenreife kein Problem – im Gegenteil. Mit den Jahren wird der Lemberger immer feiner und facettenreicher. Wenn möglich, sollte man sich ein paar Flaschen in den Keller legen oder bei den Weinbaubetriebe nach älteren Jahrgängen fragen. Es lohnt sich! Ein letzter Vorzug des Lembergers: Er lässt sich wunderbar cuvetieren. In Verbindung mit anderen Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Trollinger oder Spätburgunder bringt der Lemberger seine Qualitäten ein und sorgt im Idealfall für mehr Fruchtigkeit und Komplexität. Wir haben in unserer Verkostung alle diese Stile probiert: fein fruchtig, reinsortig, in einer Cuvée, jung oder gereift. Und sind zum Ergebnis gekommen: Lemberger geht immer!

Genussprofis an den Gläsern

Das Verkostungsteam zum Thema «Lemberger und Lemberger-Cuvées» bestand wie immer aus erfahrenen Wein-Fachleuten, die über langjährige Verkostungs-

erfahrung verfügen. Die Weine wurden nach Geschmacksrichtungen (trocken - halbtrocken - Cuvée) getrennt und verdeckt verkostet. Eine Ordnung oder Reihenfolge nach Regionen oder Preisen gab es dabei nicht. Die Verkoster probierten unabhängig, still und im eigenen Tempo. Diesmal im Team dabei: Theresa Olkus, die von einem Weinbaubetrieb im Taubertal stammt, hat ihr Studium an der Universität Hohenheim mit dem Master in Kommunikationswissenschaft abgeschlossen. Andre Schön ist Leiter der Weinabteilung im Kaufland in Steinheim an der Murr. Dort fand auch die Verkostung statt. Patrick Hilligardt ist Winzersohn und arbeitet bei der Weinheimat Württemberg eG. Harald Scholl ist als stellvertretender Chefredakteur für das VINUM Weinmagazin und den VINUM-Wineguide tätig.

Auf die Freiheit bei Tisch!



Lemberger trocken

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2017 Lemberger «Freiheit»

13,5 Vol.-%
Leuchtendes Rot, in der Nase Johannisbeere, Kirsche. Im Mund sanfte Gerbstoffe, eine Spur Vanille. Frische Säure, ausbalanciert. Idealer Tischwein für jeden Tag. Passt zu fast jedem roten Fleischgericht. Sehr gelungen!
Preis: 7,90 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen
2017 Lemberger trocken Brauner Jura Metzinger Hofsteige

13,5 Vol.-%
Kraftvolles Rubinrot, im Aroma treffen rote Beerenfrüchte und Weichseln auf Mandeln. Erfrischende Art, lebhaft Säure. Hat sehr schönen Trinkfluss. Passt sehr gut zum Lamm, ist aber auch solo ein Genuss.
Preis: 8,90 Euro
www.wein-metzingen.de



Weingärtnergenossenschaft Sternenfels eG
2017 Sternenfels Lemberger Edition Maischegärung

13 Vol.-%
Ausgesprochen dunkles Rot. In der Nase Brombeere und Kräuter. Elegante Tanninstruktur, hat Körper und Zug. Ein harmonischer, ausgeglichener Wein. Ein prachtvoller Begleiter zu dunklen Fleischgerichten.
Preis: 6,50 Euro
www.wg-sternenfels.de

Bottwartaler Winzer eG
2016 Lemberger Qualitätswein trocken im Eichenfass gereift

13 Vol.-%
Dunkles Rot mit leichten Kupfertönen am Rand. In der Nase deutliche Kräuternoten, eine Spur Tannenhonig, Zeichen erster Reife. Immer noch lebhaft Säure, dazu würzige Noten, das Holz schön eingebunden. Hat Struktur und Länge.
Preis: 6,50 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
2017 Württemberg Lemberger Eiserne Hand trocken

13,3 Vol.-%
Transparentes, dunkleres Rot. In der Nase Sauerkirsche, ein wenig Johannisbeere. Lebhaft Säure, von Fruchtsüße gepuffert. Guter Druck am Gaumen, Tischwein.
Preis: 5,71 Euro
www.wzg-weine.de

Kulinarischer Alleskönner



Lauffener Weingärtner eG
2015 Lemberger QbA trocken «POET»

13 Vol.-%
Kleine braune Reflexe im Glas, Kardinalsrot. In der Nase erste Reifetöne, expressive Kirschfrucht, dabei trocken und mit feinem Gerbstoff. Sehr harmonischer, in sich ruhender Wein, der noch ein wenig reifen kann.
Preis: 7,20 Euro
www.wg-lauffen.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2017 Lemberger «Noblesse»

13 Vol.-%
Nase 100% Lemberger: Kirsche, ein Hauch heller Tabak. Im Mund süße Frucht über feiner Säure, ausbalanciert. Sehr saubere Art, reintonig, weich und saftig. Begleitet harmonisch etwas leichtere Gerichte, eine Fleischpastete wäre perfekt.
Preis: 7,80 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Fellbacher Weingärtner eG
2017 Lemberger S trocken

13 Vol.-%
Kraftvolle Nase, Pflaume, Brombeere. Im Mund noch jugendlich, beinahe ungestüm. Auch der Gerbstoff kann sich noch beruhigen. In Summe ist das sehr appetitanregend. Ein rundum kompletter Wein.
Preis: 9,10 Euro
www.fellbacher-weine.de

Favorit der Verkoster



Weingärtner Clebronn-Güglingen eG
2017 Herzog C Lemberger trocken

13,5 Vol.-%
Die Nase ist im ersten Moment von einer leichten Kräuternote geprägt, betont würzig. Im Mund kommt dann deutlich Sauerkirsche dazu. Frucht und Körper sind in perfekter Balance, der Wein bleibt lang am Gaumen.
Preis: 9,50 Euro
www.clebronn-weinshop.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2015 Schwarzer Rappe Lemberger

13,5 Vol.-%
Das Alter spielt keine Rolle – lebendiger, vitaler Wein mit schöneren Reifetönen. Eher Pflaume als Kirsche, etwas heller Tabak. Am Gaumen sehr ausladend und kraftvoll.
Preis: 10,00 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Eleganz
im Glas



Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2017 Lemberger**

13 Vol.-%
Duftet nach Sauerkirsche und Schokolade, sehr dunkel. Auch etwas Holz kommt ins Spiel, ein ziemlich komplexes Zusammenwirken vieler Komponenten. Wirkt noch rund, hinterlässt Eindruck und ein feines Gerbstoffgerüst.

Preis: 9,90 Euro
www.weinmanufaktur.de

Weingärtner Esslingen eG
2016 Lemberger trocken Stufe 8
Esslinger Schenkenberg Wein aus Terrassenlage

14 Vol.-%
Elegantes mittleres Rot im Glas. Ein «leiser» Lemberger. Feingliedrig, spielt am Gaumen mit Frucht und Säure. Alkohol sehr gut eingebunden, wirkt fast zart. Ein Wein, dem man zuhören muss, der aber mit Finesse belohnt.

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

Amthof 12
2018 Lemberger trocken im Eichenfass gereift

13,5 Vol.-%
Kraftvoll, dunkler Typ. In der Nase feine Rauchnoten, am Gaumen sehr viel dunkle Kirsche. Deutlich spürbare Tannine, darunter stets lebhaft Säure. Bleibt immer spannend, vielschichtig. Kann noch ein wenig liegen.

Preis: 9,50 Euro
www.amthof12.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2016 Premium Lemberger im Eichenfass gereift

13,5 Vol.-%
Klares, helles Rot im Glas. Im Mund sehr schlank, setzt komplett auf die Eleganz-Karte. Bleibt fokussiert in der Mundmitte, im Stil leicht an Spätburgunder erinnernd. Hinterlässt ein Gefühl der Frische am Gaumen.

Preis: 9,40 Euro
www.heuchelberg.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2018 Lemberger Royal im Barrique gereift

14 Vol.-%
Dunkel im Glas, dunkel am Gaumen. Deutlich zu riechender Holzeinsatz, Graphit, Tabak. Kraftvoll und dicht am Gaumen, dunkles Beerengelee, auch Schokolade. Dazu feine herbe Noten, sehr komplex und tiefgründig.

Preis: 16,66 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Unglaublich viel
Wein fürs Geld



Winzer vom Weinsberger Tal eG
2015 Lemberger «Edelstein»

13,5 Vol.-%
Wirkt schon im Glas gereift, eine Spur Kupfer am Glasrand. Auch die Nase deutet auf Reife hin. Jahgangsbedingt schöne reife Frucht, hat Struktur und Komplexität. Ein Wein für Feinschmecker.

Preis: 13,90 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2015 Lemberger Blauer Stein

14 Vol.-%
Trotz des Jahgangs immer noch jugendlich. Angenehme frische Art, sehr lebhaft. Tolle innere Dichte, sehr tiefgründig. Verleitet zum «Hineinhorchen». Offenbart mit der Zeit immer neue Facetten.

Preis: 22,00 Euro
www.lembergerland.de

Weingärtner Marbach eG
2016 TELL – Der Lemberger

14,5 Vol.-%
Sehr dunkel im Glas – und auch am Gaumen. Mokka und Graphit, nur wenig Frucht. Bleibt die ganze Zeit auf der dunklen Seite, kein Wein für Viertelesschlotzer. Freunde dunkler, südlicher Weine werden hier fündig. Ganz stark!

Preis: 22,00 Euro
www.weingaertner-marbach.de



Bottwartaler Winzer eG
2015 Platinum Lemberger Qualitätswein trocken im Barrique gereift

13,5 Vol.-%
Steht noch sehr jugendlich im Glas, dennoch eine Spur weihnachtlicher Gewürze: Nelke, Zimt. Dazu die sortentypische Kirsche. Delikat Wein, kann noch ein wenig liegen. Dann eine sichere Bank zum Wildbraten.

Preis: 17,50 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2017 Lemberger QbA trocken «EPOS»

13,4 Vol.-%
Duftet nach Bleistiftspitze und schwarzem Pfeffer, fast «französisch». Am Gaumen reife, weiche Frucht, dunkle Kirsche. Sehr animierend, vollmundig, ganz feine Gerbstoffe. Im besten Sinne ein Genießerwein.

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

Weingärtner Esslingen eG
2014 Lemberger trocken Keller 11
Esslinger Schenkenberg im Barrique gereift

13,5 Vol.-%
Duftet nach frischen Kirschen, eher leicht als voll. Der Jahrgang ist etwas kühler, es geht nicht um Kraft. Eleganz und Finesse ist das Thema. Zeigt nervig-vitale Säure, bleibt immer frisch und schlank. Einzigartiger Stil.

Preis: 20,00 Euro
www.weingaertner-esslingen.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2016 SANKT KILIAN Lemberger QbA trocken

14 Vol.-%
In der Nase Pfeffer und Kräuter, wenig dunkle Frucht. Am Gaumen schwarze Schokolade, etwas Zwetschenmus. Sehr harmonisch, saftig, vermittelt Trinkfreude. Perfekt zum dunklen Fleisch oder solo. Geht immer.

Preis: 19,99 Euro
www.wg-heilbronn.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
2017 Oberderdinger Kupferhalde Lemberger trocken

13,8 Vol.-%
Schlanker Lemberger: viel Sauerkirsche, frische, feine Gerbstoffnoten. Mit Luft wird er tiefgründiger, eine zarte Bitternote taucht auf, bleibt aber immer schlank und straff am Gaumen. Delikat.

Preis: 11,31 Euro
www.wzg-weine.de



Lauffener Weingärtner eG
2016 Lemberger QbA trocken «JOSUA»

13,5 Vol.-%
Wirkt in der Nase sehr reif, dunkelfruchtig, Amarenakirsche. Eine Spur Tabak, Schokolade, Süßholz. Im Mund dann fast opulent, aber nicht täuschen lassen – die Säure sorgt für schönen Trinkfluss. Großer Lemberger.

Preis: 17,00 Euro
www.wg-lauffen.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2015 Lemberger* Holzfass**

13,5 Vol.-%
In der Nase feine Sauerkirschnoten, dazu Kaffee. Im Mund dann sehr wuchtig, voluminös, kraftvoll. Tiefdunkle Aromatik, große Länge. Hat Format und einige Klasse. Braucht ein großes Glas.

Preis: 18,50 Euro
www.weinmanufaktur.de

#verkostung #weine





Felsengartenkellerei Besigheim eG
2015 Schwarzer Rappe Lemberger
13,5 Vol.-%

Dunkles Rot im Glas, lila Reflexe. Am Gaumen sehr dicht, wuchtig, Schokotoffee, sehr saftige, dunkle Beerenfrucht. Ein Wein, den man beinahe kauen kann, so dicht und voll ist er. Eher solo genießen – dem hält kaum eine Speise stand.

Preis: 18,50 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Fellbacher Weingärtner eG
2015 Fellbacher Lämmler Lemberger P trocken
13,5 Vol.-%

Elegante Reife ohne jegliche Überreife. Dunkle Kirsche, etwas Kaffee. Sehr dicht und vollmundig, zeigt viele aromatische Facetten. Reichhaltiger Wein mit viel Substanz, darf gerne zum Essen serviert werden.

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

Heuchelberg Weingärtner eG
2015 Weinpalais Nordheim Lemberger im Barrique gereift
13,5 Vol.-%

Die Nase wird mit Rauch und Graphitnoten gekitzelt, sehr feingliedrig und dunkel. Kaffee, Brombeere am Gaumen, sehr vollmundig. Sehr ausdrucksstarker Wein, verlangt Aufmerksamkeit.

Preis: 18,45 Euro
www.heuchelberg.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
2016 Erligheimer Lerchenberg Lemberger trocken im Barrique gereift
14,2 Vol.-%

In der Nase kühl und leicht ätherisch, kräuterduftig. Im Mund kommt eine frische, leicht vibrierende Säure dazu. Noch ein wenig unruhig, aber alle Elemente sind vorhanden. Empfehlung: auf jeden Fall bis Weihnachten warten!

Preis: 16,66 Euro
www.wzg-weine.de

Weinfactum eG
2015 Lemberger
14,1 Vol.-%

In der Nase Haselnuss, auch Röstnoten. Im Mund dann wenig Frucht, mehr Süßholz, Lakritz, dunkle Holunderbeeren, auch Tabak und Schokolade. Ein sehr «männlicher» Lemberger.

Preis: 19,00 Euro
www.weinfactum.de



*Sichere
Zukunftsinvestition*



Fellbacher Weingärtner eG
2016 Fellbacher Lämmler Lemberger P trocken
13,5 Vol.-%

Braucht viel Luft, ist etwas reduktiv nach dem Öffnen. Dann mit sehr viel dunkler Kirsche, sehr geschmeidig und elegant. Perfekte Harmonie zwischen Frische und Tiefe, ein erstklassiger Wein mit viel Potenzial für die Zukunft.

Preis: 26,50 Euro
www.fellbacher-weine.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2016 Triebwerk Lemberger QbA trocken
14 Vol.-%

Duftet, wie er schmeckt: Viele dunkle Aromen, Kaffee trifft Schokolade. Darunter Blaubeere, eine Spur Tabak. Sehr dicht und reichhaltig, mundfüllend. Hat sehr viel Tiefe, das ist ausgesprochen komplex und lockt die Entdecker.

Preis: 29,95 Euro
www.wg-heilbronn.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2015 Fas(s)zination Lemberger
13,5 Vol.-%

Ein «internationaler» Wein, sehr dunkel, viel Zwetschge, dunkle Mehrfruchtarmelade. Auch etwas Zimt, sehr dicht und tiefgründig. Setzt deutlich auf Kraft, auf reife, saftige Aromen.

Preis: 15,95 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG
2016 Emotion CG Lemberger trocken
14 Vol.-%

Ist im Moment noch ein wenig holzgeprägt, das wird sich aber legen. Darunter viel feine, dunkle Frucht, etwas Holundersaft, Schokolade. Bleibt immer kühl und fokussiert, wird nie breit oder vordergründig. Ein Wein für Kenner mit Zeit.

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

Collegium Wirtemberg eG
2015 KULT Lemberger Réserve
14 Vol.-%

Ein warmer Wein aus einem warmen Jahr. Hat viel reife, dunkle Frucht, eine gewisse Opulenz. Trotzdem nicht dick, die Säure hält ihn frisch am Gaumen, er bleibt in der Balance. Macht Lust auf das nächste Glas.

Preis: 22,00 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

*Einer für die
Schatzkammer*



Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2016 «Divinus» Lemberger, Barrique
14,5 Vol.-%

Das Barrique ist schon gut integriert, Frucht siegt über Vanille. Deutliche Sauerkirschnoten, frische Säure, keinerlei Überreife. Bleibt fokussiert im Mund, hält die Frische bis ins Finale. Ein anspruchsvoller Wein.

Preis: 17,50 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2016 Lemberger***
Barrique

13 Vol.-%
Sehr typische Lemberger-Aromatik: Kirsche, ein Hauch Schokolade, saftig und verspielt. Wird mit jeder Minute im Glas tiefgründiger und facettenreicher. Braucht offensichtlich noch ein wenig Flaschenreife – oder muss dekantiert werden.

Preis: 27,00 Euro
www.weinmanufaktur.de

*Des Rätsels Lösung:
eine einzigartige
Weinheimat*

Im letzten Heft wollten wir wissen, was von den vorgeschlagenen Höhepunkten und Eigenschaften NICHT auf die Weinheimat Württemberg zutrifft. Tatsächlich ist Württemberg die Heimat des ersten Präsidenten der Bundesrepublik Deutschland! Theodor Heuss ist der wohl berühmteste Sohn der Stadt Brackenheim und soll dort den Lemberger besonders geschätzt haben. Auch der höchste Weinkonsum pro Kopf ist ein Merkmal unserer Weinheimat. Dieser liegt hier im Durchschnitt deutlich höher als anderswo. Kein Merkmal unseres Anbaugebietes jedoch ist der Standort des größten Weinfasses der Welt. Dieser Triumph gebührt den Pfälzern, wo das Riesenfass in Bad Dürkheim steht und ganze 1,7 Millionen Liter fasst. Alle weinkulturellen Höhepunkte Württembergs sind übrigens hier zu finden: www.weinheimat-wuerttemberg.de

Die richtige Antwort lautet damit A. Einige der Gewinnspielteilnehmer wussten das. Freuen durften sich über unser letztes Weinpaket mit sechs Flaschen Wein die folgenden Personen:

- **Andreas Böhm**, Raitenbuch
- **Dieter Litke**, Belm
- **Edith Fischer**, Blaustein
- **Alfred Schmeister**, Dransfeld
- **Andreas Krämer**, Groß-Rohrheim
- **Marion Nitsch**, Dinslaken
- **Helmut Suchoruk**, Aschaffenburg
- **Melanie Tausend**, Winnenden
- **Petra Wintjen**, Beverstedt
- **Ilona Oswald**, Sprendlingen



Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2016 Lemberger QbA trocken
«Signum I»

14 Vol.-%
Sehr dunkel in der Farbe, lila Reflexe. Entsprechend auch die Nase: dunkel, eher Zwetschge als Kirsche, Schokolade, etwas Süßholz. Darunter eine feine Würze, packendes Tannin. Komplexer Wein.

Preis: 23,00 Euro
www.stromberg-zabergaeu.de

Weinfactum eG
2015 Lemberger
14,6 Vol.-%

Was für ein Wein! Balance, Kraft, Dichte – alles, was der Rotweinfreund sucht, hier ist es. Dunkle Frucht, Tabak, eine Spur Holz, alles perfekt miteinander verwoben. Hängt minutenlang am Gaumen, ist dabei niemals fett, immer schlank und mit Zug. Toll!

Preis: 33,00 Euro
www.weinfactum.de

Collegium Württemberg eG
2015 KULT Lemberger Grande Réserve
14 Vol.-%

Ein warmer Jahrgang, jetzt reif. Wirkt in der Nase opulent, getrocknete Pflaumen, dicht und dick. Im Mund dann frisch und trinkfreudig, zeigt Eleganz und Zug, ist fast ein wenig pikant. So lieben wir Lemberger!

Preis: 32,00 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

Lemberger
halbtrocken

Lauffener Weingärtner eG
2017 Mundelsheimer Lemberger Spätlese

10,6 Vol.-%
Der ideale Vesperwein, Frucht und Saftigkeit. Hat eine animierende Säure, ist leicht, aber nicht belanglos. Leicht und verspielt, trinkt sich wie nichts.

Preis: 7,40 Euro
www.wg-lauffen.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2018 Premium Lemberger Spätlese
12 Vol.-%

Ein leichter Rotwein für jeden Tag. Die Rebsorte steht ein wenig im Hintergrund, dafür schöne Kirschfrucht, sehr lebendig und charmant. Versüßt jeden Tag.

Preis: 8,93 Euro
www.heuchelberg.de



Cuvée

Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2017 «401» Herzblut Cuvée

14 Vol.-%
Deutlich vom Lemberger dominierte Cuvée, schon in der Nase spürbare Mokka-Noten. Am Gaumen dann die dunkle Kirschfrucht, feines Gerbstoffgerüst. Dunkel und delikates, etwas im internationalen Stil gehalten.

Preis: 12,50 Euro
www.lembergerland.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2016 «Cellarius» Exclusiv Lemberger mit Merlot, Eichenfass

14 Vol.-%
Sehr dunkel im Glas, fast schwarz. In der Nase deutliche Schokoladennoten, dazu etwas Minze und etwas Mandarinschale. Am Gaumen wieder dunkel, Brombeere, Lakritz. Trotzdem eher mittelkräftig.

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



Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG
2016 NEO Cuvée rot
14 Vol.-%

In der Nase deutliche Graphitnoten, dazu eine Spur Leder. Dazu betonte Schwarze Johannisbeere, sehr kraftvoll und maskulin. Am Gaumen auch eine gewisse Süße, sehr dicht und tiefgründig.

Preis: 8,90 Euro
www.cleebrohn-weinshop.de

Collegium Württemberg eG
2015 KULT Cuvée Württemberg
14 Vol.-%

Rotbeerig, Cassis, dazu eine ganze Menge Gerbstoff. Der Lemberger ist nur sehr verhalten zu erkennen, der Wein ist kräftig, dicht, dunkel. Tabak und Leder, auch ein markantes Gerbstoffgerüst. Hat einige Länge.

Preis: 19,00 Euro
www.collegium-wirtemberg.de



Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2016 G ZWEI Rotwein QbA trocken
13,5 Vol.-%

Kraft, Eleganz und Frucht – alles, was ein großer Wein braucht. Sehr ausgewogen, kein Element sticht hervor, perfekte Balance. Ein Wein, der Kamingesprache adäquat begleitet.

Preis: 19,99 Euro
www.wg-heilbronn.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2016 Rotwein QbA trocken «Octavio»
14 Vol.-%

Praktisch keine Frucht, dafür viel dunkle Aromen: Tabak, Leder, Zigarrenkiste. Am Gaumen kommt dann doch ein wenig Frucht, bleibt aber sehr dunkel. Kein Schmeichler, erfordert auch Kraft beim Trinker.

Preis: 22,50 Euro
www.stromberg-zabergaeu.de

Weinfactum eG
2015 Edition 1923
14,9 Vol.-%

Trotz des heißen Jahrgangs keine Spur von alkoholischer Dominanz. Viel Brombeere, dazu Lakritz, etwas Tabak. Enorme Dichte und aromatische Vielschichtigkeit. Erfordert Aufmerksamkeit, ist einnehmend. Am besten solo zu genießen.

Preis: 17,00 Euro
www.weinfactum.de

Lemberger - eine Württemberger Spezialität

In den letzten Jahrzehnten hatte es der Lemberger in Deutschland nicht immer ganz leicht. Zu Beginn des 21. Jahrhunderts waren nur noch etwas mehr als 1.100 Hektar mit der Rebsorte bestockt, die Fläche nahm dann aber wieder kontinuierlich zu, 2015 waren schon wieder 1.846 Hektar mit Lemberger bepflanzt. Und das vor allem in Württemberg, mit über 1.770 Hektar steht die absolute Mehrheit der Reben im Süden Deutschlands. Hier wird bis heute auf diese Rebsorte gesetzt. In der letzten Zeit sogar wieder verstärkt.

Made in Austria

Obwohl der Lemberger in Württemberg eine echte Heimat gefunden hat - ein richtiger Eingeborener ist er nicht. Die Forschung geht davon aus, dass der Ursprung der Rebsorte sehr wahrscheinlich in der Untersteiermark in Österreich zu finden ist. In Deutschland kam die Rebe - in Österreich Blaufränkisch genannt - wohl 1877 als «Lembergerrebe» an. Der Name bezieht sich auf den Ort Limberg bei Maisau in Niederösterreich. Die Rebsorte ist eine spontane Kreuzung aus Blauer Zimmettraube und Weißem Heunisch. Die «Internationale ampelographische Kommission» legte schon 1875 europaweit den Namen Blaufränkisch fest. Davon unbelastet darf sie in Deutschland aber auch als Lemberger angebaut werden.



Tourismus & Reisen



Einmal Weinberg und zurück



Fotos: Niels Schubert, z. V. g.

#weinheimatwürttemberg



Der Weinaffine von heute will so nah wie möglich ran an die Reben seines Vertrauens. Seit zehn Jahren setzt der Verein der Weinerlebnisführer Württemberg diesen Wunsch in allen Facetten um: vom Weinwander-Abenteuer über das Sensorik-Seminar bis zum Wein-Kabarett. An der Seite geschulter Guides kann man mit Genuss und Geselligkeit im Gepäck so ziemlich alles über den Wein zwischen Heilbronn und Stuttgart erfahren.

Text: Eva Maria Dülligen



55.000 weinaffine Menschen konnten vergangenes Jahr auf geführten Events in die Welt württembergischer Weine eintauchen. Sie sehen, spüren, schmecken und gut versorgt mit Weinwissen nach Hause fahren. Möglich sind diese Exkursionen rund um die Rebe durch zertifizierte «Weinerlebnisführer». Die werden für einen Verein ausgebildet, der längst zur Institution avanciert ist: Der Weinerlebnisverein Württemberg feiert dieses Jahr aus gutem Grund bereits seinen zehnten Geburtstag. Rund 305000 Weintouristen ließen sich seit seiner Gründung von Wein-Charismatikern ins Ländle entführen. Verkostungen, Weinberg- und Kellerführungen sowie Seminare bis hin zu mehrtägigen Weinreisen fußen auf einer komplexen Ausbildung in der LVWO (staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau) in Weinsberg. Auf dem Stundenplan findet sich neben Sorten-Training, Sektherstellung und Rebveredelung auch Blockunterricht zum Thema Ökologischer Weinbau, Kellerwirtschaft oder Wein & Architektur. Weit entfernt von grauer Theorie drücken die Teilnehmer nicht nur die Schulbank. Um sie fit für die kommenden Weinerlebnis-Programme zu machen, findet der Unterricht auch mitten im Weinberg, in der Gastronomie oder Reifekellern statt. Der Kreis der Absolventen reicht vom Wengerter bis zum Quereinsteiger, der gestern etwa noch Biologie unterrichtet oder PR für eine regionale Weingärtner-Genossen-

schaft betrieben hat. Allen gemein ist die Passion für eine der schönsten Nebensachen der Welt. Und der Wunsch, ihr Weinwissen weiterzugeben. Weinerlebnisführer sind gleichzeitig Genussbotschafter: Auf Weinaromen abgestimmte Leckerbissen vermengen sich im Wengert am Gaumen, während der Guide spannende Infos zur Rebsorte, ihrem An- und Ausbau und dem Food-Pairing kommuniziert. Ein geführter Trip in die Welt der Sektherstellung eröffnet dem Weintouristen hautnahe Eindrücke von Hefen, Degorgieren und zweiter Flaschengärung, natürlich nicht ohne die Perlen des Winzer-Schaumweins über die Papillen hüpfen zu lassen. Oder man bucht gleich ein ganzes Weinwochenende, das unter anderem Hotelübernachtungen, ein 4-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen und Wengerter-Golf in Deutschlands größter Rotweinlandschaft bereithält. Trolinger-Tracking, humoristische Weinproben und Weintouren per Schiff, auf dem Planwagen oder dem Segway sind ein Bruchteil der Angebote. Drei Porträts von ausgebildeten Weinerlebnisführern geben einen Ausschnitt der unbegrenzten Weinabenteuer rund um den Neckar wieder.



#weinreise #weinerlebnis



★ Bühne frei für Elke Ott ★

Tipp 1

Mehr Informationen:
www.weinkistle.de



Fotos: z. V. g.

Sie füllt die Hallen, als sei sie ein kleiner Pop-Star. Das liegt daran, dass Elke Ott in ihren Wein-Kabarets schwer mit schwäbischem Humor punktet. Als Krankenschwester verkleidet etwa, die sich erhitzt über das «Betreute Trinken» auslässt und schon mal «Trollinger-Infusionen» verabreicht. Bei Verkostungen vergleicht sie von der Bühne aus den Grauburgunder im Glas augenzwinkernd mit angegrauten Herren, den Weißburgunder mit Männern, die schneeweiße Haarpracht tragen, und Blancs de Noirs mit solchen ganz ohne Haupthaar. Elke Ott erzählt aber nicht nur vor großem Publikum Geschichten, die einzig in der Weinwelt passieren. Die 57-Jährige begleitet Jungesellenabschiede im Weinberg oder erklärt im «Sektbunker» in der Weinmanufaktur Untertürkheim, wie Schaumwein hergestellt wird. «Die Teilnehmer lieben das Gesellige mehr als Analysedaten», sagt die gelernte Industriekauffrau, die im Anschluss an die Ausbildung zur Weinerlebnisführerin noch eine zur Wein-Dozentin nachlegte. In der Weinerlebnis-Klientel täte sich ordentlich was, setzt sie hinzu. Der klassische Trollinger-Trinker mit dem Henkelglas würde peu à peu von jüngeren Weinenthusiasten abgelöst. Die selbsternannte «Sommelière mit der Lizenz zum Trinken» weiß aber sowohl die Generation Instagram als auch Weinliebhaber 60+ vom witzig unterlegten Sensorik-Seminar oder der Weinwanderung durch Skulpturen-Pfade («Tour de Figur») zu begeistern.

Der passende Wein

Weinmanufaktur Untertürkheim
Großer Stern
Assemblage Pinot
Dosage Zero
12,5 Vol.-%

Den goldgelben Prickler sollte man sich für besondere Tage kühl stellen: Fünf Jahre auf der Feinhefe haben die klassischen Burgunder-Sorten verbracht. Mit null Gramm Restzucker verteilt die Assemblage vielschichtige Nuancen von Butterscotch, Hefezopf und Toast. Preislich kein Schnäppchen, aber jeden einzelnen Cent wert.

Preis: 33,00 Euro
www.weinmanufaktur.de





Tipp 2



Herr Lehrer, noch ein Viertele!

Ein ehemaliger Pauker, der Weintouren anbietet? Das macht zunächst mal stutzig. Da wird am Ende der Tour womöglich das gesammelte Wissen abgefragt. Völlig unbegründet die Sorge, denn Volker Thunich ist so entspannt, wie man sich seine Lehrer damals gewünscht hätte: «Letzten Samstag war ich für einen Jungesellenabschied gebucht. Dem künftigen Gatten hatte man die Augen verbunden und einen Klotz ans Bein gebunden. So durfte er dann die Weinproben im Wengert durchlaufen.» Die 35 Jahre Unterricht von Geologie und Biologie spielen dem Württemberger auf seinen Wein-Expeditionen in die Karten. Besonders wenn es um Terroir, Bio-Anbau oder Rebschnitt geht. Schon während der Ausbildung in der LVWO in Weinsberg waren das seine Lieblingsfächer. «Gerade ökologisch bewirtschaftete Weinberge haben mich gepackt. Da liegt die Zukunft», sagt er. Schwerpunkte bei Thunichs Events lägen auf Lemberger und Trollinger. Lokalsorten müssten sein. Die Keuperböden im Heilbronner Land seien da genau richtig. Sein naturwissenschaftliches Know-how reißt genauso mit wie sein Wissen zu Wein und Architektur. Fragen, wie man heute architektonisch in Weinbaubetriebe und Vinotheken vorgeht, liebt er. Nach Kriterien wie Naturmaterialien beim Innendesign, aber auch nach Weinpräsentation und Ausstattung wählt er die Locations für seine Weintouren aus. Bei aller Leidenschaft, Winzer würde er nicht im zweiten Leben sein wollen. «Zu viel Arbeit, kaum Urlaub», schmunzelt der Ex-Pauker.

Der passende Wein

**Heuchelberg Weingärtner
Cabernet Dorsa
13,5 Vol.-%**

Dass er zur «Schwarzen Serie» des Sortiments gehört, tut kaum Wunder: Tintig, nahezu undurchsichtig kommt die Neuzüchtung Dornfelder x Cabernet Sauvignon ins Glas. Die Nase fängt der 2016er mit dunklen Waldbeeren ein. Wuchtiges Tannin und sanfte Textur schaffen Spannung am Gaumen. Braucht Luft und sollte im Burgunderglas serviert werden.

**Preis: 7,00 Euro
www.heuchelberg.de**

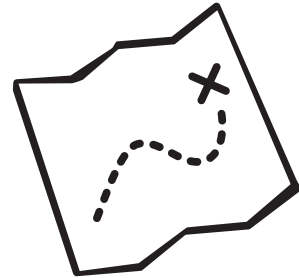


Fotos: z. V. g.

Mehr Informationen:
www.weinerlebnistour.de



#weinreise #weinerlebnis



Mehr Informationen:
www.weinerlebnistour.de



Tipps

Netzwerkerin mit Weinweitblick

Noch letzte Woche war sie unterwegs in Bordeaux. Spannend fand Claudia Steinbrenner vor allem die Zusammensetzung der Cuvées von Graf von Neipperg. Und die Unterschiede im Holzausbau, verglichen mit dem im Heilbronner Land, wo die 47-jährige Weinerlebnisleiterin zwei Hektar mit Riesling und Lemberger bestockt. In andere Weinregionen reisen heißt für sie, das Erlebte an die Weintouristen in ihrer Heimat zu vermitteln. «Voriges Jahr war ich in Ungarn am Plattensee und war beeindruckt, wie viel guter Wein dort wächst.» Abgreifen, wie ein Château sich aufstellt, welche Weine präsentiert werden und was der Kellermeister erzählt, ist für die Tochter eines Winzer-Meisters wertvoller Input für die eigenen Weintouren. Sensiblen Pflanzenschutz und Boden-Vielfalt lernte sie schon im elterlichen Weinberg kennen. Abgerundet hat Frau Steinbrenner ihr Grundwissen beim LVWO. Inzwischen leistet sie Vorstandsarbeit im Weinerlebnisverein: Sechs Fortbildungen und eine Lehrfahrt organisiert sie jährlich. Und freilich die eigenen Weinproben- und -touren, die vom Kleinunternehmer bis zum Sportverein frequentiert werden. Beliebt sind ihre Segway-Touren, die sie gern auf drei Tage für Kellerei-Besichtigungen, kulinarischen Stopps im Wengertshäusle und Besichtigung des Weinortes Grantschen ausdehnt. «Das tolle Netzwerk von Gastronomen, Weinbaubetriebe und der Genossenschaftskellerei Heilbronn gibt jede Menge Raum für abwechslungsreiche, kleine Weinsensationen.» Und bei schlechtem Wetter macht man statt Party im Weinberg eben eine im Wengertshäusle.

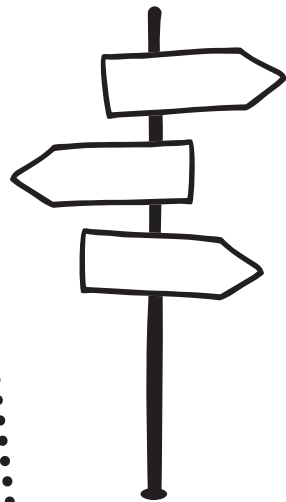
Fotos: z. V. g.

Der passende Wein

**Genossenschaftskellerei
Heilbronn
Triebwerk Riesling 2017
12,5 Vol.-%**

Bisschen Champignon, bisschen Muschelkalk und ein wenig Wiesenkraut. Der Riesling hat nach langer Reife und später Lese zudem Nuancen von Ananas entwickelt.

Preis: 16,90 Euro
www.wg-heilbronn-shop.de





Das Gourmet-Interview Zu Gast bei Bernd Bachofer

Er ist so etwas wie ein Enfant terrible der schwäbischen Küchenszene. Bernd Bachofer wartet in der alten Stauferstadt Waiblingen gern mit fernöstlich angehauchten Gerichten, vor allem mit unterschiedlichsten Sushi-Varianten und Thunfisch-Kreationen, auf. Damit ist er, weil Raffinesse und Qualität eine gute Mischung ergeben, erfolgreich. Aber er träumt auch von einem zweiten Standbein mit regionalen Spezialitäten ...

Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Roland Bauer

Was war der Auslöser für Ihre Koch-Karriere?

Zweifellos meine Oma. Sie hatte ein Restaurant in Stuttgart und war hier eine Institution. Ich war schon als Kind oft in ihrer Küche, das war für mich sehr spannend. Meine Mutter meinte zwar, Koch bedeute lange Arbeitszeit und wenig Verdienst. Aber ich habe es dennoch gewagt und in meiner Lehrzeit am Morgen Wild zerlegt und am Nachmittag Kuchen gebacken, also die ganze Bandbreite der Ausbildung erlebt.

Welche Stellen haben Sie besonders geprägt?

Bei Vincent Klink habe ich gelernt, dass man mit Innereien köstlich aufkochen kann. Bei Jörg Müller habe ich mitbekommen, dass beim Kochen auch Betriebswirtschaft wichtig ist und alles verwendet werden soll, was auf den Tisch kommt, bis hin zum Hahnenkamm.

Aber das alles spielt heute in Ihrer Küche keine sonderliche Rolle. Wie kam es zur asiatischen Orientierung?

Ein Auslöser war ein Thailand-Urlaub. Ich war, im positiven Sinn, völlig erschüttert über die dortige gehobene Küche. Ich stellte fest, dass hier großartiges Handwerk betrieben wurde und es an jeder Ecke nur so dampfte. Da war ich schon mal infiziert. Dann habe ich in Japan festgestellt, dass die Leute doppelt

so viel Geld für gutes Essen ausgeben wie wir. Um mich ständig fortzubilden, bin ich jedes Jahr mindestens einmal in Asien unterwegs.

War dadurch in Ihrer Selbstständigkeit die schwäbische Küche völlig out?

Aber keineswegs. Bei mir gibt es, vor allem in der Mittagszeit, auch die klassischen regionalen Spezialitäten. Ich beziehe Wild vom Jäger aus der Gegend, Gemüse, Käse. Ich mag es gern süß und lege deshalb viel Wert auf Qualität in der Patisserie.

Lassen Sie sich durch Besuche von schwäbischen Restaurants inspirieren? Oder gehen Sie gelegentlich sogar zu McDonald's und Co.?

Natürlich, aber es ist nicht immer erfreulich, was hier auf den Tisch kommt. Ich entdecke gute Currywurst, die richtig schmeckt. Und ich werde in einem guten Restaurant mit einem katastrophalen Hummer konfrontiert.

Wie schafft man es, als Koch im Fernsehen präsent zu sein? War der Michelin- →

#gourmetküche #zugastbei



Vita



Bernd Bachofer wurde am 1. Dezember 1968 in Waiblingen geboren. Von der Oma inspiriert schlug er die Koch-Laufbahn ein und begann im «Landgasthof Hirsch» in Stetten als Azubi. Danach war er einige Jahre in der Schweiz in verschiedenen ambitionierten Häusern tätig (u. a. in Bad Ragaz und St. Moritz). Eine «Topfguckerstation» bei Vincent Klink in Stuttgart gab ihm weiteren Schlift, ebenso ein Engagement bei Jörg Müller auf Sylt. Zwischendrin besuchte er die Hotelfachschule in Heidelberg (wichtig für sein heutiges Boutique-Hotel) und erkohte sich in seiner ersten Stelle als Küchenchef im «Zum Hirschen» in Fellbach (1998 bis 2002) erstmals einen Michelin-Stern. 2003 konnte er sich in seiner Heimatstadt selbstständig machen (im zweitältesten Haus in Waiblingen, erbaut 1647) und bekam hier 2014 zum zweiten Mal den begehrten Stern. Seit einigen Jahren ist er als TV-Koch beim SWR aktiv («Kaffee oder Tee»). Kulinarisch geprägt haben ihn seine zahlreichen Reisen nach Asien.



Stern dafür ausschlaggebend?

Den ersten Stern habe ich in Fellbach er-
kocht, das war eher überraschend und ei-
gentlich nicht das Ziel. Aber Fernsehkoch
wurde ich vor zehn Jahren vor dem zweiten
Stern, weil ein TV-Redakteur zufällig privat
Gast in einem meiner Kochkurse war und
man wohl gerade auf der Suche nach einem
Experten war.

**Sie haben während Ihrer Tätigkeit als
Küchenchef auch die Hotelfachschule in
Heidelberg besucht. Warum eigentlich,
war das eine Vorahnung, dass Sie mal
zusätzlich Hotelchef werden?**

Ich stellte mir damals die Frage: Was kann
noch kommen? Ich habe auch mal darüber
nachgedacht, ob ich eine Karriere im Aus-
land anstreben soll, etwa als Chef eines gro-
ßen Hotels, zum Beispiel in Bangkok. Jetzt
gehört ein Boutique-Hotel in Verbindung
mit einem Restaurant zum Unternehmen,
ich habe einen Catering-Service und eine
Kochschule. Langweilig wird mir nicht.

**Ist das nicht alles zeitlich sehr
anspruchsvoll?**

Das ist es. Ich frühstücke nicht, bin täglich schon
ab 9 Uhr im Betrieb und nicht selten bis Mitter-
nacht. Unser Personalesen ist stets eine Impro-

visation. Die Arbeit im Büro ist aufwändig, auch
durch die zahlreichen gesetzlichen Regularien.
Das alles trug dazu bei, dass ich noch nicht un-
ter die Haube gekommen bin. Mein Job ist nicht
tauglich für ein Familienleben.

**Aber ein bisschen Privatleben darf doch
sein. Was speisen Sie privat, auch Sushi
und Ähnliches?**

Ich mag einfache Gerichte, die perfekt zube-
reitet werden, vor allem Maultaschen. Auch
Bries, Hirn oder Zunge darf es immer wieder
mal sein.

Und wie schaut es beim Wein aus?

Im Restaurant haben wir kein riesiges,
aber ein gutes und abwechslungsreiches
Angebot mit Schwerpunkt Württemberg.
Auch in meinem Privatkeller dominiert das
Ländle, aber daneben mag ich ebenso Wei-
ne aus Österreich, Spanien und Frankreich.
Eine Lieblingssorte ist Weißburgunder mit
Schmelz. Bei einem klassischen Riesling,
den ich schätze, macht manchmal die Säure
etwas Probleme. Bei Rot bin ich ein Fan von
Lemberger.

Wie stehen Sie zum Trollinger?

Ein Spitzenwein mit viel Extrakt kann das
nicht sein, dafür ist die Sorte nicht geeignet.

Aber ich mag ihn leicht gekühlt. So ist er eine
wunderbare Alternative zu einem guten Rosé.

Hat edelsüßer Wein für Sie Bedeutung?

Ja, zum Dessert, aber er muss dafür auch
Säure haben. Oft werden Beerenauslesen
oder Eisweine am Start zur Gänseleber emp-
fohlen, aber wer das macht, ist schon etwas
vorbelastet. Grundsätzlich sind Süßweine in
der Gastronomie leider schwer verkäuflich.

Bleibt Ihnen überhaupt Zeit für Hobbys?

Sport ist angesagt. Ich schwimme gern und
fahre im Winter möglichst oft Ski. Ich war
mal ein Fan von Gleitfliegen, aber nachdem

ich einmal abgestürzt bin, lasse ich das seit-
dem lieber.

**Haben Sie noch ein Ziel vor Augen oder
sind Sie mit dem vielseitigen Unterneh-
men Bachofer restlos zufrieden?**

Ich würde gern noch ein zweites Standbein
haben mit regionaler Küche auf hohem Ni-
veau und den ganzen Klassikern bis hin
zum Rostbraten und der perfekten Rinder-
roulade. Die Regionalität spielt bei mir ge-
nerell eine wichtige Rolle. Ich brauche keine
Sojabohnen, die in Japan fermentiert wur-
den, oder angebrütete Enteneier aus
Indonesien.

Weingärtner und Bauherren



Ein Tag, auf den die Esslinger Weingärtner lange hingefiebert (und vor allem hingeschafft) haben: Am Sonntag, den 23. Juni 2019 wurde der neue Bau mitten in den Weinbergen feierlich eröffnet. Unter Jubel durchtrennte die Württemberger Weinkönigin Julia Böcklen das rote Band und eröffnete das lang herbeigesehnte Einweihungsfest. Stolz bewunderten Mitglieder, Kunden, Freunde und Ehrengäste an diesem Tag erstmals, was hier über die letzten Monate hinweg erschaffen wurde.

Text: Theresa Olkus



Es war 2013, als immer deutlicher wurde, dass es zu wenig Büroräume gab und auch der damalige Keltersaal sehr in die Jahre gekommen war. «Unser Gebäude glich mehr einem Industriegebäude, ganz ohne Fenster. Manch einem war vielleicht nicht einmal klar, dass wir hier Wein verkaufen», erinnert sich Achim Jahn, Vorstandsvorsitzender bei den Esslinger Weingärtnern. Ziel war, sich räumlich und gedanklich stärker zu öffnen – womit die ersten Ideen reiften, die zum heutigen beeindruckenden Ergebnis führten. Und dieses «Öffnen» ist gelungen! Eine wesentliche Veränderung gab es unter anderem in den Verkaufsräumlichkeiten der Genossenschaft. Hier können die Weine nun auf hell beleuchteten Flächen präsentiert werden, wo Kunden und Fans der Esslinger an einer großen Theke empfangen werden. Stilvoll, übersichtlich und in warmer Atmosphäre macht der Weineinkauf so gleich doppelt Spaß! Neben mehr Platz für Büros gibt es nun auch ausreichend Spielraum für Veranstaltungen aller Art. Ob in einem der Verkostungsräume, dem neu gestalteten Außenbereich mit Rebeninnenhof oder auf der genialen Dachterrasse mit Blick über die Stadt, das Neckartal und in die Weinberge: Den Esslingern ist es mit der Erhöhung des Gebäudes um ein ganzes Stockwerk gelungen, eine natürliche Verbindung zwischen



Freuen sich über die Fertigstellung und feierliche Eröffnung (v.l.): Andreas Rapp (stellvertretender Vorstand), Weinkönigin Julia Böcklen, Otto Rapp (Vorstand Staffelsteigerverein).

Fotos: z. V. g.

ihrem Neubau und der Natur der Weinberge herzustellen und diesen näherzukommen. Nicht nur während der kompletten Bauphase legten die Weingärtner einige Male selbst Hand an und unterstützten ihre regionalen Handwerksfirmen mit voller Kraft. Besonders in den letzten drei Wochen vor der Eröffnung zeigte die Gestaltung des Außenbereichs und der Terrasse, was echte Mann- und Frauenpower erreichen kann, wenn die Zeit drückt und man «zusammenlangt». Welche Beleuchtung, welcher Boden, welche Farbe zum Einsatz kommen soll, wurde gemeinschaftlich entschieden. «Das macht uns richtig stolz – gerade weil man eben auch selbst so viel daran geschafft hat», strahlt Achim Jahn, wenn er vom Rückhalt seiner Mitglieder spricht. «Wir haben nun einen direkten Zugang in die Weinberge. Das ist genial für Weinproben und unsere Gäste!» Mit Herzblut dabei war auch der Architekt des Projektes, Martin Gaysert. «Es war für uns

schön, das Gefühl zu haben, es hängt sich jemand genauso rein wie wir. Für ihn war unser Bau wie ein Baby», lobt der Vorstandsvorsitzende. Ramona Fischer, Geschäftsführerin der Esslinger Weingärtner, erinnert sich, wie die Autos immer langsamer vorbeigefahren sind und Spaziergänger Halt machten, als gegen Ende endlich das Gerüst entfernt wurde. Denn dann kam die Idee so richtig zur Geltung: Hier wurde kein Prachtbau hingestellt, sondern ein bodenständiges, authentisches, zeitlos schönes Stück Esslinger Identität. Für sie sind es die vielen kleinen und großen Details, die das neue Zuhause der Weingärtner so besonders machen: die Topographie am Gebäude, die Verarbeitung der Esslinger Farben Rot und Grün, die Trauben an den Dachrinnen und die themenhafte Darstellung der Weinbergssteigung im Verkostungsraum – alles ist stimmig! «Früher war es eben unser Betriebsgebäude, jetzt fühlen wir uns hier noch heimischer.»

Auf einer Rebfläche von 72 Hektar bewirtschaften die Esslinger Weingärtner ihre Weinberge rund um die Esslinger Burg und den Schenkenberg. Fast ein Drittel der Fläche steht in terrassierten Steillagen, was definitiv auch ein spannendes Merkmal der Weine von dort ausmacht. Die ehrliche Handarbeit und Herzlichkeit vor Ort sind spürbar. Mindestens genauso viel Energie steckt das Team in die Veranstaltungen – überzeugen Sie sich doch einmal selbst. Zum Beispiel beim «After Work»-Sundowner auf der Terrasse mit Blick in den Sonnenuntergang und einem Glas Spätburgunder in der Hand!
www.esslinger-weingartner.de

#termine #geselligkeit

Highlights Oktober bis Dezember

11. Oktober

Fellbacher Herbst: Eines der bekanntesten und beliebtesten Erntedank-, Heimat- und Weinfeste in Süddeutschland. Kulinarische Spezialitäten warten beim Flanieren durch die Stadt. www.fellbacher-weine.de

12. Oktober

Weinprobe im Herbst: Bunt wie die Blätter im Herbst ist die Auswahl der Weine, die wir für Sie zusammengestellt haben – alle «Weinfarben» laden zum Genuss ein. Dazu werden herbstlich-regionale Spezialitäten gereicht. www.felsengartenkellerei.de
Kanu und Wein: Geführte Kanutour von der Walheimer Neckarwiese zu den Hessigheimer Felsengärten inklusive Weinprobe. www.felsengartenkellerei.de

13. Oktober

Mit Ilse in die Pilze: Gemeinsames Pilzesammeln mit der Pilzsachverständigen Ilse Schopper und anschließende Verkostung der Weine der WG Freudenstein-Hohenklingen. www.wg-fh.de

18. Oktober

Brot & Wein: Exklusive Brot- und Wein-Degustation mit Brot-Sommelier Joerg Schmid aus Gomaringen. www.weinmanufaktur.de

Finissimo: Buon compleanno! Zum 250. Geburtstag von Giovanni Salucci – die anregende Themenweinprobe für Collegiumsleute. www.collegium-wirtemberg.de

Wein trifft ... Gebackenes: Unter diesem Motto präsentiert Marianne Schweiker eine aufschlussreiche Weinprobe auf der Galerie der Stadthalle «Alte Kelter» in Besigheim. www.felsengartenkellerei.de

19. Oktober

Sieben-Keltern-Fest: Acht Tage Besenwirtschafts-atmosphäre und gute Stimmung! Neben den Metzinger Weinen werden schwäbische Köstlichkeiten serviert. www.wein-metzingen.de

Weinwanderung mit Elke Ott: Mit Weinerlebnislehrer Elke Ott auf den Spuren des Württemberger Weines wandeln und einen beschwingten und heiteren Nachmittag in den Weinbergen der Weinmanufaktur Untertürkheim erleben. www.weinmanufaktur.de

Der Schwabe und sein Wein: Bei sechs Weinen und Vesper erfahren Sie etwas über einen besonderen Volksstamm und seinen Umgang mit dem ältesten Getränk der Menschheit, alles gewürzt mit einer kräftigen Portion Humor. www.felsengartenkellerei.de

19.-20. Oktober

Kelterbesen: Gemütliches Beisammensein in rustikaler Besenatmosphäre bei besentypischen Gerichten. www.weinsbergertal-winzer.de

20. Oktober

Fahrt mit dem Rothen Theo: Erlesene Weine direkt in den Weinbergen am Stromberg und Zabergäu genießen. Inklusive 5er-Weinprobe und 3er-Weinpräsent. www.wg-sz.de

24. Oktober

Genussreise: Reise in die Welt der Aromen und Geschmackserlebnisse. Anleitung zum Foodpairing – die kreative Kombination von Wein und Speisekomponenten. www.lembergerland.de

25. Oktober

Wein & Brot: Bäckermeister Markus Hönnige aus Weinsberg nimmt Sie mit auf eine Reise in seine umfangreiche Brotwelt, Willi Keicher reicht dazu acht passende Weine. www.wg-heilbronn.de

26. Oktober

Pinot-Familie: Bei dieser Probe lernen die Gäste die Mitglieder der Pinot-Familie kennen und werden erstaunt sein, wer alles dazugehört. www.remstalkellerei.de

26.-27. Oktober

Baden-Württemberg Classics Berlin: Wir sind wieder zu Gast in der Hauptstadt! Auf unserer vielseitigen Messe können Sie die ausgezeichneten Produkte unserer Weinhersteller aus Baden und Württemberg kennenlernen und probieren. www.bwclassics.de

27. Oktober

Grantschener Weinherbst: Genussvoller und informativer Nachmittag für die ganze Familie mit Kellereiführungen, Kaffee und Kuchen, regionalen Spezialitäten und herausragenden Weinen. www.wg-heilbronn.de

31. Oktober

Berg in Flammen: Kleine Wanderung am Großbott-

warer Harzberg von Wengertshäusle zu Wengertshäusle mit Wein, Licht und schwäbischer Kost an fünf Stationen. www.bottwartalerwinzer.de

November

2. November

Genießernacht: Schlemmen – Bummeln – Wein. Markelsheim lädt ein. Die Besucher können sich von der Vielfalt Markelsheims überraschen lassen und nächtliche Genießern- und Wohlfühlstunden bei vielen verschiedenen Aktionen erleben. www.markelsheimer-wein.de

8. November

Fantastische Vier: Nach einem Sektempfang und einer Führung durch den Holzfasskeller erwarten die Teilnehmer ein fantastischer Sekt und drei Weine. www.remstalkellerei.de

9. November

Klostermahl: Die Gäste tauchen an diesem Abend ein in die früheren Zeiten der Mönche und Minnesänger. Originelle Aktionskünstler mit feingeistigem Humor machen einem das Mahl und die Weine schmackhaft. www.horrheimer-weingaertner.de

Barriques erleben: Im beeindruckenden und stimmungsvollen Barriquekeller erfahren die Gäste alles über die Besonderheiten der Barrique-Weine in all ihren Geschmacksnuancen. www.remstalkellerei.de

11. November

Kerwemarkt: Zahlreiche Krämer bieten ihre Waren an. Bewirtung in den Räumen des Amthof12-Weingärtner Oberderdingen-Knittingen. www.amthof12.de

14.-15. November

Zu Gast in Skandinavien: Kulinarische Weinreise mit Sebastian Maier. Raffinierte Gerichte und perfekte Weinkombination. www.lembergerland.de

15. November

Weinshow Württemberg – Wein & Kulinarik: Über 50 Betriebe aus Württemberg präsentieren ihre Weine, ergänzt von Genussausstellern aus der Region, umfangreichem Seminarangebot

Ein Besen mitten in der Stadt?!

Der «Besen» ist ein Württemberger Original und man findet ihn in allen Ausführungen: urig im Wohnzimmer wie schon vor 40 Jahren, traditionell direkt neben der Kellertür eines Weinbaubetriebs oder sogar einer modernen Weinbar gleichend. Letzteres lässt sich vom «Stadtbesen» definitiv behaupten. Gerade einmal eine Minute entfernt von der S-Bahn-Station «Stadtmitte» befindet sich der «Stadtbesen» heute in der Calwer Straße, nachdem er jahrelang quasi direkt unter dem Stuttgarter Rathaus angesiedelt war. Zu den Weinen der Fellbacher Weingärtner, Esslinger Weingärtner und vieler mehr gibt es Maultaschen, Wurstsalat und Vesperplatten. Aber auch Süßes wie Apfelstrudel und Kaiserschmarren findet sich auf der Speisekarte. Und bei viel Betrieb wird es in der kleinen holz ausgekleideten Weinbar erst so richtig schön kuschelig, so wie es sich eben für einen Besen gehört. Unbedingt vorbeischaun! www.stadtbesen.com



#termine #geselligkeit

Unfassbar rein.

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



Foto: z. V. g.

sowie Speisenangebot von Voltino Catering.
www.weinimpuls-wuerttemberg.de

Finissimo: Was nun? «Trinken, Schlotzen oder Schlürfen?» Musikalische Hilfestellung vom Schlürferschörle – die anregende Themenweinprobe für Collegiumsfreunde.
www.collegium-wirtemberg.de

15.–17. November
Herbstbesen: Herzhaftes aus der Besenküche, dazu Wein vom Klosterberg und den Weingärtnern Horrheim-Gündelbach.
www.horrheimer-weingaertner.de

21. November
Unberührt: Unserem Kellermeister Philipp Kercher über die Schulter schauen. Die Weine des neuen Jahrgangs exklusiv und direkt aus dem Fass verkosten. www.lembergerland.de

22. November
Fantastische Vier: Nach einem Sektempfang und einer Führung durch den Holzfasskeller erwarten die Teilnehmer ein fantastischer Sekt und drei Weine.
www.remstallkellerei.de

Festtagsweine: An dieser festlichen Weinprobe werden Premiumweine aus dem Holzfass präsentiert. Zur Einstimmung auf die Feiertage werden vier Rotweine und zwei Weißweine kredenzt. Korrespondierende Leckereien runden den Abend ab.
www.felsengartenkellerei.de

Käse und Wein: Genussseminar für die perfekte Kombination von Käse und Wein. Mit dieser Erfahrung verblüffen Sie das nächste Mal Ihre Gäste zuhause. www.lembergerland.de

23. November
Rotweindinner: Kulinarische Köstlichkeiten und kräftige Rotweine im Gewölbekeller am Fuße des Württembergs. www.collegium-wirtemberg.de

22.–23. November
Manufaktur Zauber: Weingala mit Sterne-Küche, Weindegustation, eleganter Musikbegleitung, moderiert und begleitet von namhaften Personen der Weinbranche. www.weinmanufaktur.de

23.–24. November
Weintage Mundelsheim: Der Käsbergkeller Mundelsheim lädt zu den Weintagen in der Käsberghalle ein. Weinfreunde aus allen Himmelsrichtungen werden mit Freude erwartet, um gemeinsam zu feiern.
www.mundelsheimerwein.de

Weinprobiertage: Die Weingärtner präsentieren ihr gesamtes Sortiment zur freien Verkostung, bieten ein herzhaftes Buffet und gute Unterhaltung.
www.wg-marbach.de

Baden-Württemberg Classics Hannover: Lernen Sie die Spezialitäten von Weingütern, Winzer- und

Weingärtnergenossenschaften aus Baden und Württemberg kennen und genießen. Wir präsentieren Ihnen eine in Deutschland einzigartige Vielfalt an erlesenen Weinen, Schaumweinen, Wein- und Obstbränden und freuen uns auf Hannover!
www.bwclassics.de

28. November
Genussreise: Reise in die Welt der Aromen und Geschmackserlebnisse. Anleitung zum Foodpairing – die kreative Kombination von Wein und Speisekomponenten. www.lembergerland.de

29. November
Wein trifft ... Süßes: Unter diesem Motto präsentiert Marianne Schweiker eine aufschlussreiche Weinprobe auf der Galerie der Stadthalle «Alte Kelter» in Besigheim. www.felsengartenkellerei.de

30. November
WeinachtsMesse: Wein- und Sektverkostung mit dazu passenden kulinarischen Köstlichkeiten.
www.horrheimer-weingaertner.de

Gutslesduft: Die Gäste stimmen sich mit leckeren Gutsle auf die Weihnachtszeit ein und wählen bei der Verkostung ausgewählter Festtagsweine ihre Favoriten für das Weihnachtsmenü aus.
www.remstallkellerei.de

Kulinarische Weinprobe im Lembergersaal: Ein Abend für Gäste, die das Besondere lieben und schätzen. Genießen Sie ein außergewöhnliches 6-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen.
www.wg-sz.de

Dezember

30. November–1. Dezember
Tag des offenen Kellers: Weinprobe des gesamten Sortiments im Tankeller und Holzfasskeller, Kleinigkeiten zu essen, Glühweinstand, weihnachtlicher Bauernmarkt und Einkaufsmöglichkeiten.
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Nikolaus-Wochenende: Verkostungsmöglichkeit für sämtliche Weine an verschiedenen Stationen, Indoor-Weihnachtsdörfer und kulinarische Köstlichkeiten. www.heuchelberg.de

1. Dezember
Weihnachtliche Weinberge: Weinerlebnisführung durch die winterlichen Weinberge. Mit Weihnachtsg Gebäck und Weihnachtsgeschichten.
www.lembergerland.de

6. Dezember
Die offene Weinprobe: Bei einem genussvollen Abend erfährt man Wissenswertes über die Welt der Weine, das Bottwartal, Land, Leute und Geschichte.
www.bottwartalerwinzer.de

Himmlische Geschichten unterwegs: Glühwein im Advent: eine winterliche Wanderung in den Weinbergen mit Fackeln und himmlischen Geschichten. Zur Einstimmung auf die besinnliche Zeit gibt es würzig-duftigen Glühwein.
www.remstallkellerei.de

Praline und Wein: Entdecken Sie überraschende Genussmomente und erleben Sie mit Chocolatière Verena Hoffmann, wie Wein und Schokolade zueinanderfinden. Dieses Seminar macht doppelt glücklich. www.lembergerland.de

7. Dezember
Adventsweinprobe: Verkosten Sie das reichhaltige Wein- und Sektsortiment im weihnachtlichen Ambiente im Lauffener «Wengerter-Saal». Freuen Sie sich auf Neuheiten und die ersten Weine des Jahrgangs 2019. www.wg-lauffen.de

Nachtwanderung im Fackelschein: Vom Enzufer aus geht es die Himmelsleiter hinauf zu unseren aussichtsreichen Weinbergterrassen über und um Besigheim. Oben erwarten Sie ein duftender, samtiger Rotwein und eine deftige kulinarische Überraschung.
www.felsengartenkellerei.de

Winterlicher Kellermeisterbrunch: Vom Frühstück über raffinierte Vorspeisen zu herzhaften Hauptgängen und einem feinen Dessertbuffet werden winterliche Kulinaritäten geboten, mit passenden Weinen der Weingärtner Stromberg-Zabergäu.
www.wg-sz.de

13. Dezember
Unsere Besten: Nach dem Sektempfang und einer Führung durch den Holzfasskeller und die Kellerei verkosten die Teilnehmer ausgewählte «beste» Weine inklusive eines Gourmettellers.
www.remstallkellerei.de

14. Dezember
Prickelnder Winterzauber: Exklusive winterliche Sekt- und Weinprobe mit Weinerlebnisführerin Katrin Held. Fackelwanderung inklusive.
www.horrheimer-weingaertner.de

Winter-Spektakel: Winterlicher Markt mit Glühwein, Christbaumverkauf und tollen Aktionen für die ganze Familie. Im Wein-Pavillon verlängerte Öffnungszeiten bis 18 Uhr.
www.remstallkellerei.de

15. Dezember
Alle Jahre wieder: Traditioneller Winterspaziergang mit weihnachtlichen Gedanken, Gebäck, Wein und Glühwein – zum Abschluss wird am Lagerfeuer noch Wurst und Stockbrot gegrillt. www.wg-sz.de

20. Dezember
Finissimo: Weihnachtliche Stimmung im Gewölbekeller – die anregende Themenweinprobe für Collegiumsfreunde. www.collegium-wirtemberg.de

Württembergischer Weinshow in Heilbronn

15. und 16. November 2019

Die ganze Vielfalt Württembergs in einem Event! Eine bessere Möglichkeit für einen Streifzug durch das komplette Anbaugbiet bietet sich selten. Mit dabei sind mehr als zehn unserer Genossenschaften, die ihre Weine in Heilbronn präsentieren. Regiowalks, Weinseminare, Genießermarkt und Aromenparcours – an diesen beiden Tagen fehlt es an nichts! Alle Infos gibt es unter www.weinimpuls-wuerttemberg.de



Unfassbar bio.

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

bio
mineralwasser

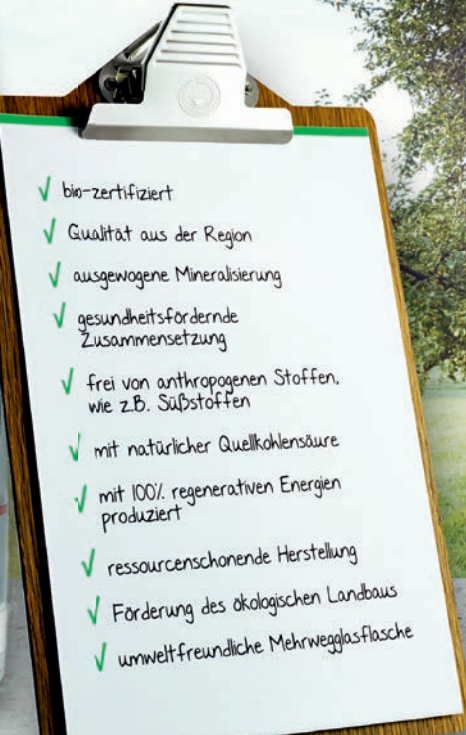


Foto: artfopogel

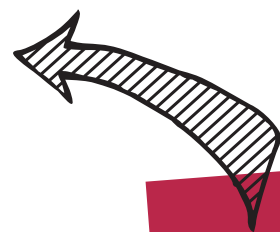
Alle Veranstaltungen finden Sie online auf www.weinheimat-wuerttemberg.de

#gewinnspiel #weinpaket

Gewinnspiel Man reiche mir Sekt!

In keinem anderen Monat wird soviel Sekt verkauft wie im Dezember. Kein Wunder bei all den Feierlichkeiten wie Weihnachten und Silvester. Aber auch unter dem Jahr freut sich deutscher Sekt an großer Beliebtheit. Dabei unterscheidet sich die Sektflasche in einigen Besonderheiten von der klassischen Weinflasche, um der Kohlensäure und damit dem Druck standhalten zu können. Welche Besonderheit jedoch gibt es nicht?

- a) Eine Drahtgraffe über dem Korken
- b) Ein dickere Flaschenwand
- c) Winzige Luftlöcher im Flaschenhals



Mitmachen

Teilnehmen an unserem Rätsel können sie entweder per Mail (info@weinheimatwuerttemberg.de) oder per Post (Weinheimat Württemberg eG, Raiffeisenstraße 6 in 71696 Möglingen). Eine Nachricht per Mail oder eine Postkarte mit Ihrer Antwort und den Angaben zur eigenen Postadresse reicht aus, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Oder Sie schauen einfach im Wein Heimat Blog vorbei. Unter den richtigen Antworten verlosen wir zehn Festtagspakete. **Einsendeschluss ist der 13. Dezember 2019.**

Festweinpaket

**2016 Erligheimer Lerchenberg
Lemberger trocken**
Württembergischen Weingärtner
Zentralgenossenschaft

2017 Zweigelt Rosé "ZR"
feinfruchtig
Remstalkellerei

**2017 Freyheit Rotweincuvée
trocken**
Winzer vom Weinsberger Tal

2018 Muskateller fruchtig
Genossenschaftskellerei Heilbronn

**Lauffener Katzenbeißer
Rosé Sekt trocken**
Lauffener Weingärtner

**2016 Kirchheimer Kirchberg
Trollinger trocken aus Steillagen**
Weingärtner Stromberg-Zabergäu



Ein Paket, sechs Weine. Die Vorweihnachtszeit kann schnell auch etwas stressig werden, da wir uns jedes Jahr erneut vornehmen, vor den Feiertagen alles Weitere erledigt zu haben. Mit unserem Festtagspaket ist ein wichtiger Punkt - die Weinauswahl für die Feiertage - schnell abgehakt. Ob Sekt zum Aperitif oder Weine fürs Festessen - wir haben für alles gesorgt!

Für diejenigen die es nicht abwarten können und direkt zuschlagen wollen: Unter www.weinheimat-wuerttemberg.de kann man das hochwertige Festtagspaket jederzeit für 55 € bestellen.

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



#weinheimatwuerttemberg



Junges Weindorf in Stuttgart

Zum achten Mal wurde der Weintourismus-Preis Baden-Württemberg verliehen - diesmal anlässlich der in Heilbronn stattfindenden Bundesgartenschau 2019. Besonders erfreulich: Die junge Winzergeneration bringt sich mit eigenen Ideen und kreativen Angeboten rund um das Thema Wein in den Weintourismus ein.

Mit dem Weintourismus-Preis Baden-Württemberg wurden in diesem Jahr das «Gondelmenü in der Feldbergbahn» aus dem Hochschwarzwald sowie das „Junge Weindorf“ aus Stuttgart ausgezeichnet. Tourismusminister Guido Wolf überreichte den Preis in Heilbronn.

Dass der Weintourismus in Baden-Württemberg inzwischen ein wichtiges Segment der Wachstumsbranche Tourismus bildet, ist kein Geheimnis mehr. So erachten 48 Prozent der Teilnehmer einer repräsentativen Studie Baden-Württemberg für eine Weinreise geeignet. Auf 74 Prozent steigert sich diese Einschätzung bei Besuchern, die bereits den Weinsüden bereist haben. Ein Ergebnis, das anspricht, das Potenzial des Weintourismus noch besser auszuschöpfen.

Das Engagement der zahlreichen Winzer, die dazu beitragen, dass Wein und Tourismus im Land eine wunderbare Symbiose bilden, wurde nun bereits zum achten Mal mit der Verleihung des Weintourismus-Preises

Baden-Württemberg 2019 gewürdigt - passenderweise in Württembergs ältester WeinStadt: Heilbronn. Der Weinbau ist prominenter Bestandteil des Gartenschaukonzepts der diesjährigen, dort stattfindenden Bundesgartenschau (BUGA). Präsentiert werden ein eigener Weinberg, ein Weinberghäuschen und eine 560 Quadratmeter große Ausstellung. Umgeben von eigens zur BUGA angepflanzten Reben, zeigte sich Baden-Württembergs Tourismusminister Guido Wolf erfreut über die Entwicklung: «Von der Bedeutung des Weinbaus für den Tourismus können sich unsere Gäste nicht nur auf der Bundesgartenschau überzeugen. Überall im Land arbeiten Winzer mit kreativen Ideen ständig an innovativen Konzepten und Angeboten, um das Thema Wein auf neue Art erlebbar zu machen.» Andreas Braun, TMBW-Geschäftsführer freute sich vor allem darüber, dass «immer mehr Vertreter einer jungen Generation eigene Ideen in den Weintourismus einbringen.»



Weintipps

Rote Cuvées

#weintipps #württembergerwein

Cuvées sind in der internationalen Weinwelt ja sehr populär – der klassische Bordeaux, der typisch spanische Rioja und im Grunde auch der Champagner. Alle sind berühmte Top-Cuvées! In Deutschland übersetzt so manch einer die Cuvée leichtfertig als «Verschnitt». Vielmehr könnte man aber sagen, es ist eine «Komposition». Als würde der Kellermeister Mozart-like am Klavier sitzen, Ton um Ton und Note um Note in ein leeres Blatt zeichnen, Klänge entstehen lassen, um am Ende das perfekte Stück zu komponieren. Nur eben mit verschiedenen Rebsorten und Weinen aus unterschiedlichen Fässern. Das Ziel? Harmonie! Und diese verlangt Können, Stringenz und höchste Kunst – wie zum Beispiel bei diesen Weinen.



2018 GENIALO trocken Weinkellerei Hohenlohe

Pizza, Pasta oder Vesper. Ein Wein, der perfekt mit allen unseren schönen Lieblingsmahlzeiten kann und so eine charmante, südländische Stilistik besitzt. Aber auch solo ein Hochgenuss!

Preis: 5,70 Euro

www.weinkellerei-hohenlohe.de

2013 Mönch Berthold *** Barrique trocken

Heimischer Lemberger, gepaart mit den internationalen Rebsorten Cabernet Franc und Cubin. Mehr Eleganz in einer Flasche geht kaum! Jetzt schon wunderschön und kann noch einige weitere Jahre reifen!

Preis: 26,00 Euro

www.weinmanufaktur.de

2015 Lemberger mit Trollinger Weingärtner Hedelfingen

So klassisch und auch doch wieder nicht. TL kennt jeder – das ist allerdings das «andere» Pendant! LT sozusagen. Beerig hoch zehn! Ab in den Kühlschrank und zwei, drei Stunden vor Genuss raus – perfekt.

Preis: 5,70 Euro

www.wg-hedelfingen.de

Fotos: z. V. g.

3 x VINUM testen und Prämie sichern



Ihre Vorteile:

- 3 Ausgaben VINUM frei Haus
- Sie sparen 33% gegenüber jedem Einzelkauf
- Kostenloser Member-Zugang auf vinum.eu
- Exklusive Angebote in der VINUM Vorteilswelt
- Ihr Geschenk: edler Weißwein im Wert von 10€

**Gleich bestellen
und sofort profitieren:**
www.vinum.eu/19Weinheim

Das Probeabo gilt für 3 Ausgaben. Wenn Ihnen VINUM gefällt und Sie uns 2 Wochen nach Erhalt des 2. Heftes nichts Gegenteiliges mitteilen, möchten Sie VINUM im Jahresabo für nur 62 € erhalten. Das Angebot ist gültig, solange der Vorrat reicht, für Neuabonnenten in Deutschland. Alle Preise inkl. MwSt. und Zustellgebühren. Auslandspreise auf Anfrage. Der Prämienversand erfolgt nach Zahlungseingang. Kein Prämienversand ins Ausland. VINUM erscheint in der Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich. Der Widerruf Ihrer Erklärung ist innerhalb von 14 Tagen möglich. Nähere Informationen zu den Vertragsbedingungen und zu Ihrem Widerrufsrecht unter www.vinum.eu/agb.

„Zahlen, wie ich will.“

© istock.com/milkos

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Ist das nicht schön? Und vor allem so bequem. Zahlen Sie mit der girocard (Debitkarte) kontaktlos! Das geht schnell, ist sicher und schont die Nerven. Damit Sie Ihre Freizeit genießen können. Jetzt mehr erfahren auf vr.de/bw

**Volksbanken
Raiffeisenbanken** 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:



Bausparkasse
Schwäbisch Hall



Union
Investment



R+V
Versicherung



e@sy
Credit
Ein Produkt
der TeamBank



DZ BANK
Die Initiativbank
Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank



DZ
Privatbank



DZ HYP



VR Smart
Finanz



Münchener Hyp



FIDUCIA GAD



GewinnSparen



SDK
Süddeutsche
Krankenversicherung