

Weinheimat



GESTOCHEN SCHÄRF

Frische Spargelideen | Weintours Württemberg

WO WEIN UND HONIG FLIESSEN

#weinsüden




FOLGEN SIE DEM
WEINSÜDEN UNTER
DEM HASHTAG:
#weinsüden

ICH LIEBE WÜRTTEMBERG, WEIL ...

... weil ich dort geboren bin und es außer der herrlichen Natur eine so schöne, traditionelle Genussskultur gibt.

Auch wenn ich als Kind und Jugendlicher lieber Spezi getrunken habe, so war Wein doch immer allgegenwärtig, da meine Eltern Weintrinker waren. In Maßen versteht sich. Ich erinnere mich gut an die kleinen Viertele Gläser mit dem grünen Henkel, aus denen auch sie ihre Viertele «geschlotzt» haben. Ich selbst fand mehr durch einen Zufall zum Weißwein. Ein Klavierbaukollege und ebenfalls Musiker riet mir bei Heiserkeit zum Weißwein als Therapeutikum.

Ich habe keine wirkliche Erinnerung mehr daran, ob es geholfen hat, aber seitdem gefallen mir Weiße besser als Rote. Heute trinke ich gerne ein Glas in der richtigen Atmosphäre. Als Musiker muss man schon aufpassen, denn die Verlockungen sind allgegenwärtig. Da gibt es backstage immer genug zu trinken. Aber mein Zauberwort lautet: Bewusstsein! Mit der richtigen Einstellung gerät man da nicht zu sehr in Versuchung.

Mit Fools Garden waren wir bereits mehrere Male in Südafrika unterwegs. Das waren jedes Mal tolle und überaus schmackhafte Reisen. Dort ist mein Interesse am Wein nochmal gestiegen. Und im Zuge dieses größeren Interesses habe ich dann festgestellt, dass sich auch die Württemberger weiterentwickelt haben. Es gibt ein paar trockene Rieslinge, die mir sehr gut gefallen.

Ihr
Peter Freudenthaler
Sänger von Fools Garden

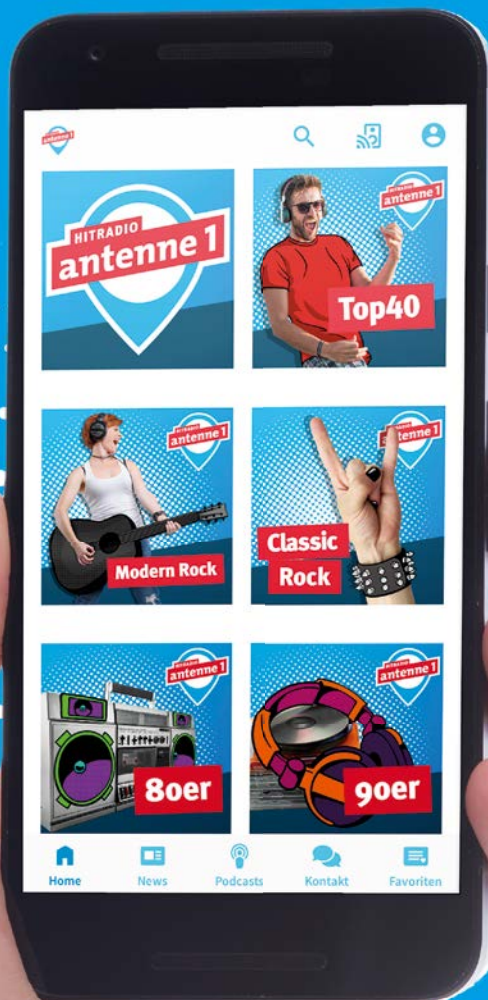
ABO – KOSTENLOS!

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 «Weinheimat» – zwei Mal jährlich 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 genutzt.



Die antenne 1 App

Hitradio antenne 1 hören wann und wo Ihr wollt!



Radio zum Mitnehmen!

Mehr als 20 kostenlose **Musikstreams** für jede Gelegenheit, die neusten **Staus und Blitzer** und aktuelle **Nachrichten** aus Baden-Württemberg direkt aufs Smartphone!

Die antenne 1 App bietet Euch das Beste aus Eurem Lieblingsradio sowie aktuelle Comedyfolgen und Podcasts.

Exklusiv für App-Nutzer: Profitiert zusätzlich von Bonus-Tipps zu unseren Gewinnspielen und seid anderen immer eine Nasenlänge voraus!

**WIR LIEBEN
DAS HIER**

Jetzt kostenlos downloaden:



INHALT

**ICH
FEIER
DICH!**



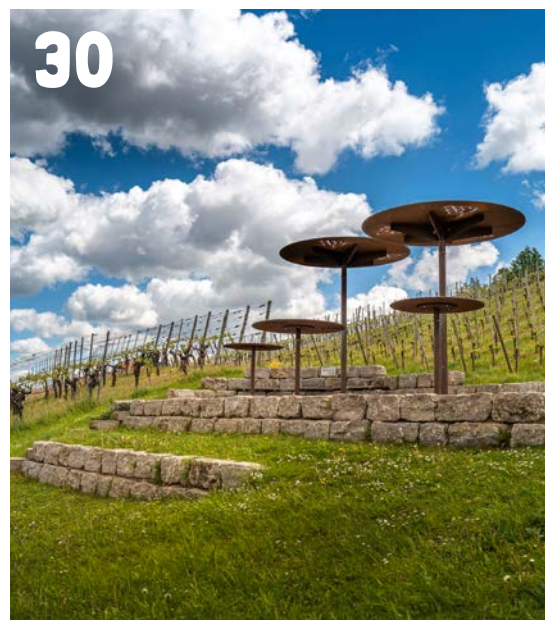
- 06 Insider – News und Infos**
- 11 Wussten Sie, dass ...?**
- 12 Wein & Handwerk**
Spargel & Erdbeeren
- 20 Für Sie verkostet**
Rosé und Riesling
- 29 Des Rätsels Lösung**
- 30 Wein & Reisen**
Remstal, Heubach & Co.
- 42 Wein & Kultur**
- 44 Wein & Karriere**
Junge Macher im Ländle
- 48 Wein & Kulinarik**
- 52 Im Fokus**
Tom Single; Fellbach
- 53 Gewinnspiel**
- 54 Genussagenda**
- 58 Mein Weinmoment**
Holger Zwink



12



42



30



20



48

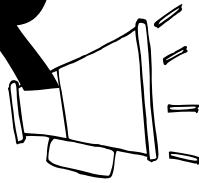


Mehr Infos finden Sie auf:
www.vinum.eu/weinheimat-app

**DIE «WEINHEMAT»
-SOCIAL-MEDIA-
KANÄLE**



INSIDER



An Events mangelt es in der ersten Jahreshälfte in Württemberg sicher nicht. Die Winzergenossenschaften haben ihre Terminkalender vollgeschrieben mit den unterschiedlichsten Veranstaltungen rund um das Thema Wein. Dazu haben viele von ihnen auch neue Produkte herausgebracht, vom Sommerwein über die Schorle bis zum Winzer-Wermut. Und wer die Steillagen retten will, kann sich mit einem Obolus in den Rosswager Terrassen nützlich machen.

AROMATISCHER PARTYWEIN



Mit einer fruchtigen Weißwein-Cuvée haben die Winzer vom Weinsbergertal ihre «Junge Linie» erweitert. Ein Kerner mit Muskateller kommt erstmals mit dem Jahrgang 2021 heraus. Der liebliche Weißwein duftet nach Muskat und Minze. Sein Geschmack ist vollmundig mit deutlich schmeckbarer Süsse, die Säure ist harmonisch darauf abgestimmt. Kalt trinken! Preis: 5,95 Euro.

www.weinsbergertal-winzer.de

PATE FÜR STEILLAGE WERDEN



Seit über 1000 Jahren wird in den Steillagen über der Enz bei Rosswag Wein angebaut. Die Arbeit dort ist sehr mühsam, Maschinen können in den Weinbergen kaum eingesetzt werden. Dazu ist der Erhalt der Trockenmauern, die die Terrassen halten, aufwändig und teuer. Die Lembergerland Kellerei hat sich deshalb etwas einfällen lassen: Man kann eine Patenschaft für eine Terrasse übernehmen. Das Projekt heißt das «Steillagenkollektiv». Wer Patin oder Pate wird, stellt der Kellerei täglich einen Euro zur Verfügung. Zum Dank erhält man unter anderem ein Namensschild im Weinberg, vier digitale Weinstammtische, eine Weinbergsführung und natürlich: ganz viel Wein. www.lembergerland.de; www.steillagenkollektiv.de

GÄRTEN MIT WEIN GENIESSSEN



Die Heuchelberg Weingärtner sind Partner der Gartenschau in Eppingen, die vom 20. Mai bis 2. Oktober stattfindet. Auf dem gesamten Gartenschau Gelände werden die Weine der Genossenschaft ausgeschenkt. Übrigens: Wer zur Gartenschau mit dem Wohnmobil anreisen will, findet bei den Heuchelbergern einen Stellplatz, von dem aus die Gartenschau in einer Viertelstunde mit der Stadtbahn von Schwaijern erreicht werden kann.

www.heuchelberg.de

www.gartenschau-eppingen.de

WANDERN ODER CHILLEN



An Christi Himmelfahrt (26. Mai) veranstaltet die Weinmanufaktur Untertürkheim ihren alljährlichen Weinwandertag. Auf dem Weg rund um den Ailenberg schlendert man an vier Probiertänden vorbei, die von Mitgliedswinzerrinnen und -winzern betrieben werden. Veranstaltungsbeginn ist 11 Uhr, die Teilnahme ist kostenfrei. Am 25. Juni verwandelt sich ein Weinberg der Genossenschaft oberhalb des Max-Eyth-Sees in eine Picknick-Landschaft. Die Weine genießt man zu chilliger Lounge-Musik. www.weinmanufaktur.de

STATT SCHWERMUT: WERMUT



Würzige Kräuter verleihen dem neuen Muskateller Wermut der Lauffener Weingärtner eine frische und gleichzeitig herbe Note. In dem Aperitif verschmilzt Muskateller-Weißwein mit Wermut-Geist vom Rande des Schwarzwalds. Der Heckengäu-Brenner Leonard Wilhelm, ein junges Start-up-Unternehmen, füllt den Wermut in seiner Manufaktur in die Halbliterflasche. www.lauffener-wein.de

Fotos: z.V.g.

NICHT ZU TROCKEN, NICHT ZU SÜSS

Eine feinherbe Linie haben die Heuchelberg-Weingärtner neu im Sortiment. Die Serie «Zartfruchtig» umfasst Riesling, Weißen Burgunder, einen Lemberger Rotwein, einen Samtrot Blanc de Noir und Acolon Rosé. Mit diesen Weinen schließen die Heuchelberger die Lücke zwischen ihren lieblichen Weinen der «Fruchtig»-Linie und den trockenen Weinen der Black Edition. Preis: je 5,95 Euro. www.heuchelberg.de



INSPIRATION NECKARSCHLEIFE

Die Bestseller-Autorin Gaby Hauptmann hat ihren neuen Roman «Unser ganz besonderer Moment» bei den Lauffener Weingärtnern vorgestellt. Die Inspiration für einen Handlungsstrang holte sie sich in der Weinberglandschaft der alten Lauffener Neckarschleife. Die Autorin brachte einige druckfrische Exemplare des Romans mit und las im Hölderlinhaus daraus vor. Sie komme immer wieder gerne, sagte sie: «Alleine schon die Fahrt nach Lauffen, zwischen den herrlichen Weinbergen am Neckar entlang, ist ein Erlebnis.» Die Bemühungen der Winzer, neue Wege zu gehen, passten zu den Geschichten, die sie erzähle: «Die steilen Weinberge, die kleinen Fluchten der Protagonisten aus Stuttgart heraus aufs Land, der Katzenbeißer und Jungwinzer, die ihren eigenen Weg gehen.» www.lauffener-wein.de; www.gaby-hauptmann.de

RUND UM DIE UHR

Was macht man, wenn plötzlich auf der Party der Wein ausgeht, oder wenn man auf Wanderschaft plötzlich Lust auf ein Glas bekommt? Man geht zu einem der Weinverkaufsautomaten der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. In diesem Jahr haben die Winzer an den Genossenschaft-Standorten Bönningheim und Brackenheim Weinautomaten in Betrieb genommen, aus denen der Wein auch noch fertig gekühlt herauskommt.

www.wg-sz.de



ESSLINGER TAUFEN SICH UM



Jünger, moderner, zeitgemäßer wollen die Weingärtner Esslingen werden. Dafür haben sie ihren Markenauftritt neu aufgelegt. Ab sofort werden alle Weine, Veranstaltungen und Weinproben unter dem Namen «Teamwerk Esslingen» angeboten. Der Name steht für eine moderne Interpretation von einer Genossenschaft, bei der verschiedene Experten Hand in Hand arbeiten. Die einen sind in den steilen Weinbergen in ihrem Element, die anderen zeigen im Keller ihr Können. Wieder andere sehen im Verkauf oder dem Organisieren von Festen ihre Berufung. Natürlich haben auch die Flaschen brandneue Etiketten bekommen.

www.teamwerk-esslingen.de



NEUER LOOK

Die roten Lippen sind verschwunden – dafür flattert jetzt ein angedeuteter Schmetterling übers Etikett: Die Fellbacher Weingärtner haben ihrer Sonderedition «Evento» ein neues Outfit spendiert. Die Linie besteht aus je einem trockenem Weiß-, Rosé- und Rotwein sowie einem feinherben Blanc de Noir. Sie soll «für unbekümmerten Weingenuss und unbeschwerter Lebensfreude» stehen. Preis: je 4,90 Euro. www.fellbacher-weine.de



AUDIENZ BEI DER KÖNIGIN

Die Württemberger Weinkönigin Tamara Elbl hält dreimal Hof in der Felsengartenkellerei. Sie lädt ein zu drei saisonalen Weinproben inklusive Drei-Gänge-Menü (Preis: 69 Euro). Am 17. Juni ist das Thema «Duft Typen» mit Weinen von Bouquet-Sorten, die zur Sommerküche passen. Am 14. Oktober lädt sie zur «Herbstlichen Weinprobe» mit herbstlicher Küche. Am 9. Dezember wird mit «Festtagsweinen zum Wintermenü» auf die Feiertage eingestimmt.

www.felsengartenkellerei.de



Ein Trollinger Rosé und ein Riesling fertig gemixt mit sprudelndem Mineralwasser: Das ist der Sommerdrink für unterwegs. Die Wein-schorlen der Genossenschaftskellerei Heilbronn, beide fruchtig-halbtrocken, sind eisgekühlt ein Party-Hit. Preis: 1,90 Euro pro 0,33-l-Flasche. www.wg-heilbronn.de

DEN TAG AUSKLINGEN LASSEN

Auch in diesem Jahr veranstaltet das Weinkonvent Dürrenzimmern wieder seine Afterwork-Weinprobe an jedem ersten Donnerstag im Monat. Am 2. Juni heißt es «Only BBQ – der Sommer ist zum Grillen da», am 7. Juli kommt «Alles, was prickelt» ins Glas. Im August ist Sommerpause, weiter geht's am 1. September mit dem «Wintendorf Preview». Der 6. Oktober steht im Zeichen der Weinlese, und am 3. November heißt das Motto «Tintenherz». Am 1. Dezember heißt es «Welcome Christmas». Die Proben beginnen um 17.30 Uhr im Weinkonvent in Brackenheim.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de



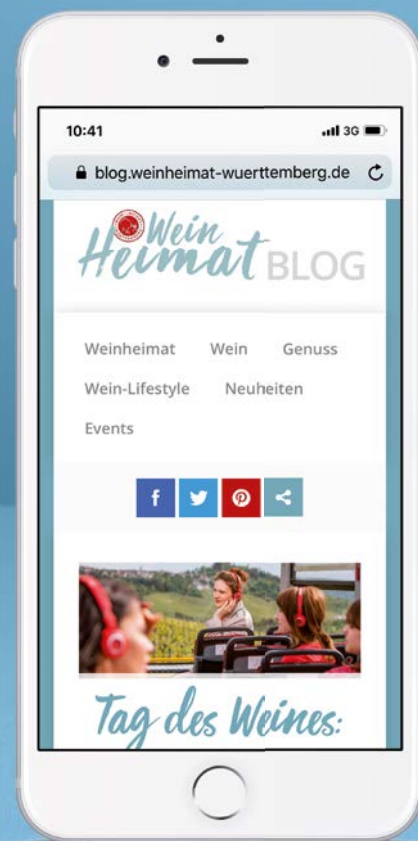
JUNGES TALENT ÜBERNIMMT

Die Weingärtner Cleeborn-Güglingen haben einen neuen Kellermeister gefunden, nachdem Andreas Reichert nach über zehn Jahren die Genossenschaft verlässt. Nun übernimmt Max Kusic das Kommando im Keller - und das mit 25 Jahren. Er absolvierte die Winzerausbildung im Staatsweingut Weinsberg und bei Bernhard Ellwanger in Weinstadt. Während seines Studiums an der Wein-Uni Geisenheim sammelte er auch Berufserfahrung beim kalifornischen Top-Weingut Schug Carneros Estate. Der American Way of Life hat es ihm auch sonst angetan: Er ist ehemaliger Bundesliga-Spieler im American Football und trainiert heute ehrenamtlich den Nachwuchs. www.cg-winzer.de

Fotos: z.Vg.



*Jetzt auch
als Blog.*



Veranstungstipps, 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.

 /WuerttembergerWein

 /weinheimatwuerttemberg

blog.weinheimat-wuerttemberg.de

Radio

Ton

Der **beste**

Musikmix

Die **meiste**

Abwechslung

radioton.de

**WUSSTEN SIE,
DASS ...**

STEILLAGEN

7000

Hektar an Rebfläche in Baden-Württemberg auf Steillagen entfallen? Das entspricht etwa 25 Prozent der Anbaufläche des Bundeslandes. In ganz Deutschland geht man von 14 000 Hektar an Weinbergen aus, die als Steillage eingestuft sind. In früheren Zeiten war das sogar noch deutlich mehr, in etlichen Anbaugebieten ist aber ein Rückgang von 30 Prozent und mehr gegenüber den 90er Jahren zu verzeichnen.

14

Milliarden Euro nach Schätzungen aufzuwenden wären, wollte man die gesamten Weinberg-Terrassenmauern neu bauen, die es allein entlang des Neckars gibt? Die und die sie umgebenden und befestigenden Trockensteinmauern sind nicht nur eine der Grundlagen für herausragende Weine, sondern auch Teil einer einzigartigen Kulturlandschaft, für deren Erhalt die Winzer viel Aufwand betreiben.

30

Prozent Hangneigung in den meisten Anbaugebieten das Kriterium für die Einstufung ist? Nur ein Wengert, der über diesem Wert liegt, darf als Steillage bezeichnet werden. Berühmt ist zum Beispiel der Bremmer Calmont an der Mosel. Hier werden 248 Prozent Hangneigung erreicht, was einem Gefälle von 68 Grad entspricht. In Baden-Württemberg gilt der Bühlertäler Engelsfels bei Baden-Baden als steilste Lage, mit 75 Grad.

70

Grad Celsius die Spitzentemperatur ist, die die Steinmauern der Weinbergterrassen im Sommer erreichen? Die Mauern speichern tagsüber Wärme und geben sie abends ab. Sie sind zudem ein idealer Rückzugsort für viele wärmeliebende Kleintiere. Die Steinmauern sorgen im Zusammenspiel mit der Ausrichtung der Weinberge dafür, dass die Temperatur im Schnitt in Steillagen um fünf Grad höher liegt als im Flachland.

1200 STUNDEN

pro Hektar und Jahr der Aufwand ist, mit dem bei der Bewirtschaftung von Steillagen gerechnet werden muss? Das ist deutlich mehr als bei einem Wengert in der Fläche, wo etwa 400 Stunden anfallen. Zudem muss je nach konkreter Beschaffenheit der Lage teilweise oder ganz auf maschinelle Hilfen verzichtet werden, was die Arbeiten gerade bei Hitze zu einer körperlichen Herausforderung macht.

243

Millionen Jahre vergangen sind, seit sich die Kalkschicht gebildet hat, die vielfach in den Steillagen an Neckar und Enz zu finden ist? Der Muschelkalk verleiht den Weinen aus diesen Lagen eine besondere Struktur – sie zeigen oftmals prägnanten Schliff, eindruckliche Länge und unverwechselbaren Charakter. Aus dem Zusammenspiel von Boden und Klima, aus dem Terroir, entstehen Weine für wahre Genießer.



**SPARGEL &
ERDBEEREN –
SO LECKER SCHMECKT DIE
SONNIGE JAHRESZEIT!**

Endlich ist es so weit: Wir können uns wieder über knackige Spargel-Gerichte in allen Variationen freuen. Und über saftige, schmackhafte Erdbeeren. Egal ob als Dessert, als Gsälz oder im Drink – diese kulinarischen Highlights aus dem Ländle haben wir über den Winter doch so richtig vermisst, oder? **Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider**



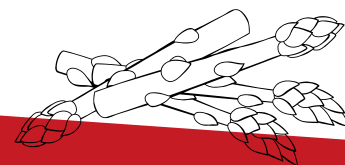
Selten fällt es mir so leicht, die empfohlenen fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag zu essen wie im Frühjahr und Sommer. Das klappt richtig gut, wenn es endlich wieder Spargel und Erdbeeren gibt. Jetzt mal ehrlich: Nichts gegen die Wintersorten von Obst und Gemüse, aber mit Grünkohl und Rosenkohl fällt mir das schon deutlich schwerer. Deshalb bin ich ziemlich dankbar, wenn endlich wieder leckere Erdbeeren verkauft werden und Sorten wie Mieze Schindler, Polka und Lambada meinen Speiseplan versüßen. Und nicht nur meinen – schließlich liegt der Pro-Kopf-Verbrauch von Erdbeeren in Deutschland bei durchschnittlich 3,8 Kilogramm.

Endlich wieder Erdbeerzeit bedeutet auch deutlich mehr Kreativität bei der Ernährung. Vom French-Toast mit Erdbeeren oder Smoothie zum Frühstück über den Salat mit Balsamico-Erdbeeren und Ziegenkäse-Kräuter-Talern bis hin zum Erdbeersirup im Secco. Es gibt so viele tolle Möglichkeiten, Erdbeeren in der Küche einzusetzen abseits vom üblichen Tortenboden und Gsälz. Auf jeden Fall lohnt es sich, auch mal ganz besondere Sorten zu probieren. Schließlich gibt es auch weiße Erdbeeren, die nach Ananas oder Pfirsich schmecken, tief dunkelrote, fast schwarze Erdbeeren und auch gelbe Erdbeeren mit besonderen Geschmacksnuancen.

Die bieten auch die verschiedenen Spargel-Varianten. Mit Abstand am beliebtesten ist

der weiße Spargel – auch Bleichspargel genannt. Gefolgt vom violetten und grünen Spargel. Dieser hat einen besonders hohen Vitamin-C-Gehalt und überzeugt geschmacklich. Toller Nebeneffekt: Grüner Spargel muss so gut wie gar nicht geschält werden. Maximal die holzigen Enden, das reicht völlig aus. Je nach Wetterlage wird Spargel ab Anfang/Mitte April geerntet. Temperaturen um die zwölf Grad sind wichtig für das Wachstum, welches bei entsprechenden Temperaturen am Tag durchaus auch mal 15 Zentimeter betragen kann. Die Spargel-Erzeuger gewährleisten durch eine clevere Auswahl der Sorten und vor allem durch die Farbe der Folien-Tunnel, dass bis zum Ende der Spargelsaison am 24. Juli – dem Johannistag – durchgängig geerntet werden kann.

Davor müssen die besonders beliebten und ertragreichen Spargel-Sorten wie Baklim, Cumulus, Ramires und Gijnlim aber erst mal drei Jahre wachsen, bis dann rund zehn Jahre geerntet werden kann. Die Nachfrage ist hoch: In Deutschland wurden in den Jahren 2019 und 2020 pro Kopf der Bevölkerung rund 1,7 Kilogramm Spargel verzehrt und auf insgesamt 22.400 Hektar wurde Spargel angebaut. Nachvollziehbar, schließlich ist Spargel ausgesprochen gesund. Er besteht zu 93 Prozent aus Wasser und hat somit nur 150 Kalorien pro Kilogramm. Ein echter Champion bei der Last-minute-Bikini-Diät ...



GUT ZU WISSEN

Bis vor einigen Jahren war für mich klar: Spargel kocht man. Mit Butter, einer Prise Zucker und Salz. Das funktioniert, führt aber geschmacklich nicht zum Erfolg. Schließlich besteht Spargel ohnehin schon zu rund 95 Prozent aus Wasser – irgendwie logisch, dass hier nicht besonders viel Geschmack übrig bleibt. Ich empfehle besonders für Pasta-Gerichte den Spargel in einer Pfanne zu braten. Oder für klassische Zubereitungsarten zu dämpfen – in einem Gärkorbchen im Topf, im Dampfgarer oder eingeschlagen in Backpapier im Ofen. Der Spargel-Geschmack wird überzeugen!



TIPP 1

FRISCH VOM FELD: SPARGEL AUS NÜRTINGEN

Es gibt den meteorologischen Frühlingsanfang. Und noch ein viel wichtigeres Signal, das für Sommer und Sonne spricht: Die Henzler-Spargelstände sind wieder aufgebaut. Knallrot leuchten die Häuschen an 33 Standorten rund um Nürtingen und sind voll mit vitaminreichen Leckereien. Fast täglich befinde ich mich hier, um ab Mitte April endlich tagesfrischen, knackigen Spargel zu kaufen. Und später natürlich auch Erdbeeren aus eigenem Anbau. Wie hoch mein Verzehranteil am Ertrag der Henzler-Anbaufläche von circa 40 Hektar ist, verrate ich an dieser Stelle natürlich nicht. Ich sag's mal so: Andere kaufen sich Schuhe. Ich kaufe sehr oft Spargel. Umso glücklicher bin ich, dass ich im Familienbetrieb Henzler hinter die Kulissen schauen darf. Guido Henzler leitet den Anbau und zeigt uns, wie man professionell Spargel sticht. Er erzählt uns, wie alles angefangen hat. Damals als der Vater auf einem kleinen Feld in Raidwangen mit Spargel experimentierte. Eine echte Erfolgsgeschichte: Heute ist Henzler einer der großen Player im Ländle. Auch der Verarbeitungsmaschinenpark im Rammerthof ist beachtlich: Neben der intelligenten Sortiermaschine hat mich vor allem die Schälmaschine beeindruckt, mit der riesige Mengen Spargel blitzschnell geschält werden. Ein toller Service, nicht nur für die Gastronomie, sondern auch für schälunwillige Endverbraucher wie mich. Gunther Henzler und Tochter Ann-Kathrin Merli sorgen auch fürs leibliche Wohl: Neben Hofladen und Verkauf gibt es im hauseigenen Restaurant auch jede Menge Spargel-Leckereien. Ich will nicht zu viel versprechen, aber wer den Spargelsalat nicht probiert, hat echt was verpasst ...



DER PASSENDE WEIN

Teamwerk Esslingen eG

2020 Blanc de Blanc, Weißwein trocken

Ein fruchtiger Weißwein, der sich rassig und elegant präsentiert. Duftig, sein Charakter erinnert an eine sommerliche Blumenwiese. Im Abgang erfreut er mit feinem Schmelz und überzeugt als stimmiger Begleiter für die Sommerküche.

Preis: 6,60 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

REZEPT SPARGEL-FOCACCIA VOM GRILL

- Teig**
- 300 g** Dinkel-Vollkornmehl
 - 1 TL** Salz
 - 1 TL** Zucker
 - ½** Würfel Hefe
 - 150 ml** lauwarmes Wasser
 - 3 EL** Olivenöl
 - Etwas Mehl
- Belag**
- ½** Bund von Henzlers Spargel (grün oder weiß)
 - 1** Schalotte
 - 1** Knoblauchzehe
 - 4** Zweige Rosmarin
 - 4** Zweige Thymian
 - 1** Peperoni
 - Etwas Olivenöl
- 1 Prise** Salz
- 1 Prise** Pfeffer
- 50 g** getrocknete Cherrytomaten
- 100 g** Feta
- Grill
- Pizzastein

→ **Zubereitung Teig** Mehl, Salz und Zucker vermengen. Hefe darüber bröckeln. Wasser und Olivenöl hinzugeben. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den aufgegangenen Teig nochmals kneten und in vier Portionen aufteilen. Jede Portion zu einer Kugel formen und zu vier bis fünf Millimeter dicken Fladen ausrollen. Mit einer Gabel kleine Löcher in den Teig stechen. Noch mal zehn Minuten gehen lassen.

→ **Zubereitung Belag** Während der Teig geht, den Grill mit dem Pizzastein auf circa 300 Grad vorheizen. Spargel der Länge nach halbieren. Die Schalotte und den Knoblauch schälen. Schalotte, Knoblauch, Kräuter und Peperoni klein schneiden und beiseitestellen.

→ Den Spargel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Danach auf dem Grill kurz garen und wieder herunternehmen.

→ Anschließend die Fladen mit etwas Olivenöl bestreichen. Schalotten, Knoblauch, Kräuter, Peperoni, Tomaten, Spargel und Feta auf dem Teig verteilen. Die Focaccia nun circa zehn Minuten auf dem heißen Pizzastein backen.

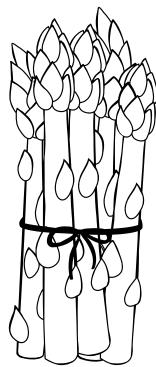
→ **Tipp** Wer keinen Pizzastein besitzt, kann ein großes Stück Alufolie nehmen. Diese mit Olivenöl bestreichen und mit einer Gabel löchern. Die Folie auf den Grillrost legen.



**MEHR INFOS:
WWW.RAMMERTHOF.DE**



>> REZEPTE ONLINE ERHÄLTLICH



LECKER!

Spargel ist auch ganz ohne Schinken und Sauce Hollandaise richtig lecker. Besonders junge, dünne Stangen schmecken roh richtig aromatisch. Spargel muss nicht zwingend gekocht werden und macht beispielsweise auch als Salat mit fruchtigen Erdbeeren eine tolle Figur. Weitere tolle Rezepte und Inspirationen finden sich auch im neuen Kochbuch vom Rammerthof Henzler – den absoluten Experten rund um Spargel!



LECKER!

«Erdbeermarmelade macht man ausschließlich im Sommer», dann hat man auch im Winter was davon. Nicht so Stephan Blötscher: Er macht das ganze Jahr über sein begehrtes Erdbeergälz. Im Sommer friert er einfach die saftigsten und schmackhaftesten Früchte ein, um auch im Winter daraus richtig leckere Marmelade zu kochen. Die schmeckt besonders gut, duftet wie im Sommer und hat eine wunderbare Farbe.

REZEPTE ONLINE ERHÄLTlich

REZEPT KAISERSCHMARREN MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

Rezept für 4 Personen

Eine große Schale reife Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Große Früchte zerkleinern. **Zwei bis drei Esslöffel Orangensaft, zwei Teelöffel Honig und einen Teelöffel Vanillezucker** miteinander verrühren. Alles über die geschnittenen Früchte geben. Erdbeeren mindestens 30 Minuten marinieren lassen und immer wieder vorsichtig wenden.

Kaiserschmarren zubereiten

- 3** Eier (Gr. M)
- 1 TL** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 225 ml** Milch
- 150 ml** lauwarmes Wasser
- 250 g** Mehl (Weizen 405)
- Fett zum Ausbacken (Butter oder Butterschmalz)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung Eier trennen. Eigelb, Zucker, eine Prise Salz und Milch mit den Schneebesens des Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine verrühren, Mehl unterrühren und den Teig etwa fünf Minuten quellen lassen. Eiweiß sehr steif schlagen und in zwei Portionen unter den Teig heben. Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig darin von jeder Seite goldbraun backen. Den Kaiserschmarren mit zwei Gabeln in Stücke reißen, wenden und fertig backen. Kaiserschmarren mit Puderzucker bestäuben und mit den marinierten Erdbeeren anrichten.



MEHR INFOS:
WWW.STERN-UNTERHAUSEN.DE



TIPP 2

ERDBEEREN MIT SCHLOSSBLICK



Auch nach vielen gemeinsamen Jahren schaut Irina Blötscher ihrem Mann Stephan noch bewundernd zu, wie er konzentriert von Hand Eier aufschlägt, um daraus einen besonders fluffigen Kaiserschmarren nach altem Familienrezept zu zaubern. Dazu gibt es fruchtig marinierte Erdbeeren - ein absoluter Dessert-Renner auf der Sommer-Speisekarte des Restaurants «Stern» in Lichtenstein-Unterhausen. Dass Stephan Blötscher sich mal dauerhaft begeistert in der Küche betätigen würde, hätte früher eigentlich niemand gedacht. Schließlich schlägt sein Herz auch heute noch für die Landwirtschaft. Aber da gibt es schließlich noch das Traditionsgasthaus, das seit 1928 von der Familie betrieben wird - und die Liebe zur Kulinarik. Nach einem Praktikum machte er eine Ausbildung zum Restaurantfachmann. Zum Glück, denn im Job fernab der Heimat lernte er seine heutige Frau Irina kennen. Und wusste gleich: Das passt. Gemeinsam verwirklichen sie seitdem ihre gastronomischen Träume und erweitern sukzessive den Familienbetrieb. Und das sehr erfolgreich! Wer regional den schönsten Sommergarten weit und breit sucht, wird im «Stern» fündig. Mit Blick aufs Schloss Lichtenstein kann man in wunderbar bepflanzter Umgebung einfach die Seele baumeln lassen. Und, wie ich finde, das beste Schnitzel weit und breit essen, während der Brunnen vor sich hinplätschert. Hier wachsen auch alle Kräuter, die neben vielen regionalen Zutaten verarbeitet werden. Im Sommer spielen natürlich schmackhafte Erdbeeren eine große Rolle. Nicht nur auf der Dessertkarte, sondern auch zum Mitnehmen. Das Erdbeergsälz ist heiß begehrt. Kein Wunder, es schmeckt ja auch fantastisch.



DER PASSENDE WEIN

Remstallkellerei eG
2019 Muskatrollinger Rosé Sekt trocken

Diese Württemberger Spezialität betört mit einem fruchtig-blumigen Duft, der sich am Gaumen zu einer Aromenexplosion wandelt. Die Süße des Sekts unterstreicht dessen Aromenvielfalt.

Preis: 8,10 Euro | www.remstallkellerei.de



TIPP 3

EINGEMACHTE LECKEREIEN AUS ALBSTADT



Wenn kurz nach Weihnachten viele Schokoladennikoläuse traurig in den Regalen stehen, zerbrechen sich Supermarktleiter den Kopf: Wie bekommen wir die unter die Leute? Nicht so Claudia Schairer aus Albstadt-Pfeffingen. Sie verarbeitet die verschmähten Nikoläuse in ihrer Manufaktur «Alb im Gläsle». Zusammen mit Früchten, wie zum Beispiel Erdbeeren, werden sie zu feinsten Konfitüren. Oder veredeln den heiss begehrten Eierlikör. Natürlich darf auch ein saftiger Marmorkuchen aus dem Glas nicht fehlen - powered by Nikolausi oder wahlweise auch Osterhasi. Claudia Schairer hasst es, Dinge wegzuerwerfen. Seit sie einen kleinen Tante-Emma-Laden im Ort eröffnete, war das natürlich schnell ein Problem. Paprika mit leichter Cellulite? Wird nicht mehr gekauft. Ebenso die Banane mit braunen Flecken, Pilze oder natürlich viele Beeren. Vor allem die umliegenden Streuobstwiesen bieten immer wieder Obstmassen, die optimal eingekocht werden können. Claudia experimentierte mit Rezepten und fing an, nach den Tipps ihrer Schwiegermutter einzukochen. Erst Kleinmengen, dann entstand die Manufaktur. Die Produktion wurde ausgelagert in ein benachbartes Gebäude. Aber der Platz reicht weiterhin nicht aus, um all die Fans von selbstgemachtem und eingekochtem Glück im Glas zu versorgen. Kein Wunder, denn Claudias Produkte schmecken nach Heimat und vor allem auch sehr nach Erinnerung an Kindheit. Sie kocht und weckt noch ein wie damals Oma - ohne Zusatzstoffe, oft vegan. Nur mit moderneren Methoden. Und erzeugt dieses wohlige Soulfood-Gefühl, wenn man das Weckglas mit Kompott öffnet und schon vor dem Probieren allein der Duft völlig für Glücksgefühle sorgt.



DER PASSENDE WEIN

**Weingärtnergenossenschaft
Hohenneuffen-Teck eG**

2021 Täles Secco rosé

Fruchtig-frischer Perlwein! Ein animierendes Spiel aus ausdrucksstarker Frucht und prickelnder Frische. Feine Frucht-Aromen überzeugen.

Preis: 6,90 Euro

www.weingaertner-neuffen.de

REZEPT SECCO MIT ERDBEERSIRUP

Rezept für 2 Personen

- 2 Handvoll** Erdbeeren (klein geschnitten)
100 ml Erdbeersirup
1 Limette, gepresst
300 ml Secco Rosé
4 Eiswürfel
2 Limettenscheiben zum Garnieren

Die Erdbeeren waschen und putzen, große Früchte zerkleinern und die Limette auspressen. Limettensaft, Erdbeersirup und die Hälfte der Erdbeeren in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Das Püree auf zwei Gläser verteilen. Jeweils zwei Eiswürfel dazugeben und mit einer Limettenscheibe garnieren. Dann mit Secco auffüllen.

REZEPTE ONLINE ERHÄLTlich



MEHR INFOS:
ALBINGLAESLE.DE



LECKER!

In Claudia Schairers Manufaktur dürfen Erdbeeren nie fehlen. Mit dem hausgemachten Erdbeerbalsamessig zaubert man die feinsten Salatsaucen. Kompott-Liebhaber kommen voll auf ihre Kosten, egal ob mit oder ohne Schuss. Beim Erdbeergsälz muss man sich nur entscheiden: mit oder ohne Schoko. Zum Glück gibt's als herzhaften Ausgleich Suppen und Saucen. Und einen Online-Shop, um schnell Nachschub zu ordern ...



**FRÜHLINGSWEIN? SOMMERWEIN?
EGAL, HAUPTSACHE
LEICHT UND
BESCHWINGT!**



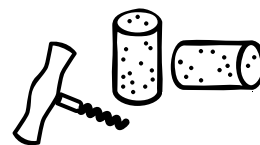
Jede Jahreszeit scheint ihren eigenen Wein zu haben, Frühlingsweine sollen nach dem Winter sowohl Geist wie Körper wecken, im Sommer müssen Weine auf der Terrasse und am Grill eine gute Figur abgeben. Was spricht dagegen, dass sie beides können? Unsere Rieslinge und Roséweine sind für jede Gelegenheit das Passende! **Text: Harald Scholl Fotos: Armin Faber**



Natürlich gibt es keine wirklichen Jahreszeiten-Weine, dafür sind die Geschmäcker der Weinfreunde einfach viel zu unterschiedlich. Aber gewisse Tendenzen kann man doch erkennen. Und dass es bei wärmeren Temperaturen mehr Spass macht, einen säurebetonten, frischen Wein im Glas zu haben, als einen kraftvollen dunkelwürzigen Brummer, dürfte allgemeiner Konsens sein. Wenn die äußeren Temperaturen steigen, nimmt die Temperatur im Weinglas automatisch ab. Umgekehrt proportional sozusagen. Und kühlere Weine sind in aller Regel Weiß- und Roséweine.

Dass sich damit nicht automatisch eine gewisse Beliebigkeit verbindet, beweisen die verkosteten Weine. Bei den Roséweinen sorgen schon die unterschiedlichen Rebsorten für eine enorme Bandbreite, die leichten aromatischen Weine aus Muskattrollinger auf der einen Seite, die kraftvolleren, dunkelwürzigeren Lemberger auf der anderen. Und dazwischen die eleganten, filigranen Rosé aus Spätburgunder oder Trollinger. Es ist definitiv für jeden Weintrinkertyp etwas Passendes dabei, nebenbei bemerkt: Auch für jede Art an Speisebegleitung. Es dürfte wohl keinen Weintyp geben, der so anpassungsfähig ist wie Rosé. Denn ganz gleich ob zur festlichen Tafel mit Meeresfrüchten und Fisch oder zum rustikalen Steak vom Grill, eine Flasche Rosé passt eigentlich immer.

Ganz ähnlich und doch ganz anders verhält es sich beim Riesling. Die Königin unter den deutschen Rebsorten zeigt gerade in Württemberg eine erstaunliche Entwicklung. Riesling konnte in der Vergangenheit gerne etwas säurebetont sein, empfindliche Mägen standen daher oftmals vor der Rebellion. Davon kann keine Rede mehr sein, die Winzer im Ländle haben gelernt, mit der Reife der Trauben zu spielen. Süße und Säure sind in der perfekten Balance, Frucht und Frische, zwei wichtige Merkmale der Rebsorte, können brillieren. Im Tasting kamen Vertreter der Jahrgänge 2018 bis 2021 ins Glas, damit konnte die Rebsorte auch zeigen, welches Reifepotenzial in ihr steckt. Bereits mit ein, zwei Jahren Flaschenreife beweist er, welche aromatische Tiefe sich hinter der Lebhaftigkeit verbergen kann. Dann wird aus dem Jungspund ein seriöser Herr, der vor allem als Speisebegleiter unerhört auftrumpfen kann, auch zu Leckereien vom Grill. Man kann es gar nicht oft genug wiederholen: Versuchen Sie auch, mit den Weinen zu spielen. Wie sehr sich ein Wein durch die Wahl der gereichten Speisen verändert, ist immer wieder ein Erlebnis. Deshalb der Tipp zur leichten Frühlingsküche wie zur Grillparty bei den Nachbarn: Machen Sie jeweils eine Flasche Rosé und eine Flasche Riesling auf. Und lassen Sie sich überraschen, was geschmacklich passiert. Es lohnt sich. Versprochen!



Die Verkostung wurde in der Weinhandlung Bronner in Ludwigsburg durchgeführt. Seit über 35 Jahren ist das Team ein fester Begriff für die Weinfreunde in der Stadt, mehr als 2000 Weine und Spirituosen sind im Programm. Darunter auch sehr viele Württemberger Genossenschaften, die von Beginn an zum Sortiment gehören. Als Weinfachberater ist Wolfgang Zander direkter Ansprechpartner für die Kunden, er war bei der Verkostung ebenso dabei wie die Genussjournalistin Ulrike Palmer, Patrick Hilligardt von der Weinheimat und German Wine Professional sowie Harald Scholl, Chefredakteur VINUM Weinmagazin.

BESSER GLEICH
6 FLASCHEN
EINLAGERN

PASST AUCH ZU
STEAK & CO.



Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
Württemberg Original Württemberg Trollinger Rosé trocken
11,2 Vol.-%

Genau so riecht der Sommer! Rote Beeren treffen auf Kräuter, etwas Blattgrün, zart-herbe Noten. Im Mund zunächst die Frucht, dann auch Gerbstoff und wieder das frische Blattgrün. Sehr komplex, erfrischend. Voilà!
Preis: 4,76 Euro | www.wzg-weine.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2020 Ursprung Trollinger Rosé trocken
12 Vol.-%

Charmante, deutlich von Frucht geprägte Nase, Johannisbeere, Litschi, Himbeere. Im Mund setzt sich die leichte, rotbeerige Art fort. Bleibt schlank, feinnervige Säure. Im Finale mit leichten Bitternoten. Animierend.
Preis: 5,95 Euro | www.wg-heilbronn.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2020 Spätburgunder Rosé «Mann im Fass» trocken
11,6 Vol.-%

Zarte Kupferfärbung im Glas, hellfarbig. In der Nase typisch Spätburgunder, rote Beeren und eine Spur frischer Pfeffer. Im Mund mit Frucht, Himbeere, Erdbeere, auch die typische, leichte Bitternote fehlt nicht. Sehr komplett und harmonisch.
Preis: 6,00 Euro
www.wg-sz.de

Amthof 12
2020 Lemberger Weißherbst trocken
11,5 Vol.-%

Leuchtendes helles Rot im Glas. Eher dunkle Beeren in der Nase, dazu kraftvolle Kräutwürze. Ein intensiver Rosé. Auch im Mund mit einiger Kraft, hat Druck und dunkle Würze. Ein Speisebegleiter für das nächste Barbecue.
Preis: 6,90 Euro | www.amthof12.de

Teamwerk Esslingen
2020 Lemberger Weißherbst trocken
11,7 Vol.-%

Fröhlich unkomplizierte Nase, lädt mit deutlicher Fruchtnote zum Trinken ein. Die leichte Art zeigt sich auch im Mund, viel Frucht, Limette und Johannisbeere. Nur ganz zart angedeutete Gerbstoffe, immer fröhlich und einladend.
Preis: 6,00 Euro
www.teamwerk-esslingen.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2020 Lemberger Rosé «Excellent Rother» trocken
12 Vol.-%

Erwachsene Nase, gute Balance zwischen Frucht- und Kräuternoten. Im Mund mit markanter Art, Kraft, Dichte und dunkler Würze. Lang und anhaltend, bleibt haften. Ausgewachsener Speisebegleiter, auch für die anspruchsvolle Küche.
Preis: 6,00 Euro
www.wg-sz.de

Lauffener Weingärtner eG
2020 Mundelsheimer Acolon Rosé trocken
11,5 Vol.-%

Von der Farbe ein heller Rotwein, intensiv. Eigenständig in der Nase, dicht, ungewohnte Mischung aus Frucht und grünen Aromen. Im Mund mit Süße, dann aber auch rauchig-speckige Noten. Für Experimentierfreudige.
Preis: 5,00 Euro | www.lauffener-wein.de

WG Sternenfels
2020 Rosé Cuvée trocken
12,0 Vol.-%

Im Glas mit freundlichen Rosa-Tönen, hell, transparent. In der Nase kraftvolle Würze, die Fruchtnoten halten sich zurück. Am Gaumen taucht Erdbeere auf, aber auch Thymian, Rosmarin. Wer dazu nichts auf den Grill wirft, ist selber schuld.
Preis: 4,70 Euro | www.wg-sternenfels.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen eG
2020 Roséwein Brauner Jura trocken
11,7 Vol.-%

Das hat Klasse: Eine kühle, leicht herbe Nase und rote Beeren treffen auf Gartenkräuter. Frisch und beinahe ätherisch. Im Mund mit viel Harmonie, aber nicht täuschen lassen: Das hat viel Würze und auch Kraft an der Basis.
Preis: 8,90 Euro | www.wein-metzingen.de

Weingärtner Horrheim Gündelbach eG
2020 Trilogie – Rosé Cuvée trocken
13,4 Vol.-%

Ein ganzer Korb von roten Beeren, alles, was der Sommer bringt, im Glas. Sehr viel Johannisbeere auch am Gaumen, enorme Fruchtfülle. Die Säure ist dezent und zurückhaltend. Unkomplizierte, fröhliche Art für jeden Tag.
Preis: 5,80 Euro
www.horrheimer-weingaertner.de



EIN WEIN FÜR
FEINSCHMECKER



EIN SCHMEICHLER UND
CHARMEUR



SPASSWEIN
FÜR PFENNIGFUCHSER

Fellbacher Weingärtner eG
2021 Lemberger Rosé C trocken
12,5 Vol.-%

In der Nase von Würze geprägt, die Fruchtelemente halten sich zurück. Ein leiser Wein, eine Spur Schwarztee und Erdbeere. Im Mund mit klarer Frische, hier mehr Frucht, deutliche Gerbstoffe, die ihm Struktur verleihen.

Preis: 5,90 Euro
www.fellbacher-weine.de

Bottwartaler Winzer eG
2020 Der Rosé trocken
11,5 Vol.-%

In der Nase mit typischer Art, rote Blüten, Hibiskus, Pfingstrose, Kräuter. Zeigt sich erwachsen, keinerlei Kitsch, klar, saftig, mit feiner, würziger Basis. Bleibt schön haften, hat wirklich Biss, ohne grob zu wirken.

Preis: 7,99 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Marbach eG
2020 Rose Monde Rosé Cuvée trocken
11,7 Vol.-%

Viel Würze in der Nase, Schwarztee, rote Blüten, Pfeffer. Im Mund zunächst mit roter Frucht, Kirsche, Himbeere. Eine Spur Kräuter, heller Tabak, wieder Pfeffer. Eine gelungene, eigenständige Interpretation.

Preis: 6,50 Euro
www.weingaertner-marbach.de

Remstalkellerei eG
2021 Dornfelder Rosé «Das Vorspiel»
feinherb
11,5 Vol.-%

Hell leuchtendes Rubinrot im Glas. In der Nase dunkel, Brombeere, Pfeffer, Kirsche. Auch im Mund das Dunkle der Kirsche, dazu sanfte Schokoladennoten. Ein Rosé für Rotweintrinker, der laut nach kräftiger Speisebegleitung ruft.

Preis: 5,95 Euro | www.remstalkellerei.de



IDEAL FÜR AUSGEFALLENE
WILDERGERICHTE

Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2020 «401» Rosé trocken
12,5 Vol.-%

Duftet nach roten Blüten, Hibiskus, Pfingstrose. Im Mund mit viel Frische, schlank, leichtfüßig, auch hier eher Hagebutte und Hibiskus als rote Beeren. Zarte Gerbstoffe, hat Grip am Gaumen, auch an den Zähnen. Delikat!

Preis: 6,90 Euro | www.lembergerland.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2020 Otto Freyer MIA Rosé trocken
12,5 Vol.-%

Ganz leichte Roséfärbung, das Zarte setzt sich in der Nase fort. Blüten, etwas Himbeere. Zurückhaltende Art auch im Mund, leise, schlank, vornehm. Dabei nicht beliebig, hat Struktur und ist sehr klar und saftig.

Preis: 6,90 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2021 Rosé Terra S trocken
11,5 Vol.-%

In der Nase Cassis, Grüntee, rosa Pfeffer, eher würzige Art. Im Mund mit saftig-frischer Säure, Granny Smith, Limette. Ein wenig Gerbstoff kommt dazu, wird aber von der zitrischen Art bestimmt. Enorm erfrischend und trinkig.

Preis: 5,99 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Weinmanufaktur Untertürkheim
2020 Mönch Berthold Rosé trocken
12,5 Vol.-%

Duftet nach roten Blüten – Hibiskus! – und Schwarztee, viel Würze, einladend, animierend, vielschichtig. Im Mund mit Frucht, Johannisbeere, dazu Zitrusfrucht, eine Spur Gerbstoff. Saftig bis ins Finale, hält lange an.

Preis: 10,90 Euro
www.weinmanufaktur.de

Weingärtner Clebronn Güglingen eG
2021 Sankt M Lemberger Weißherbst trocken
12,0 Vol.-%

Zeigt Sommerfrucht in der Nase, Flieder, rote Beeren, Zitronen, auch Pfirsich. Beschwingte Art auch im Mund, wieder Pfirsich, Zitrusfruchtfrische. Dann sanfte Würze, hat einige Länge und Konstanz. Dürfte jeden Geschmack treffen.

Preis: 6,20 Euro
www.clebronner-weinshop.de

Weingärtner Clebronn Güglingen eG
2021 Sagenhaft Rosé trocken
12,0 Vol.-%

Ganz zarte Farbe, nur dezente, leichte Roséfärbung. Bleibt im Ausdruck ebenso zurückhaltend, etwas rote Beeren, Stachelbeere, Hibiskustee. Im Mund auch schlank, dennoch saftig, mit zarter Adstringenz.

Preis: 6,60 Euro
www.clebronner-weinshop.de



Heuchelberg Weingärtner eG

2021 Acolon Rosé zartherb

11,5 Vol.-%

Zeigt in der Nase Eigenwilligkeit, dunkle Beeren, Blüten und rohes Fleisch, Tannenhonig. Im Mund mit Brombeeren und Schwarztee, dazu kommt auch etwas Holz. Sehr maskuliner Vertreter eines Rosé.

Preis: 5,89 Euro | www.heuchelberg.de

Weinmanufaktur Untertürkheim

2020 Spätburgunder Weißherbst

feinherb

12,5 Vol.-%

Duftet wie ein Rotwein: etwas Holz, heller Tabak, leicht animalisch. Im Mund dann das Gegenteil: viel süße, rote Frucht, Weinbergspfirsich, Schmelz, darunter sanfte, zurückhaltende Säure.

Preis: 7,90 Euro | www.weinmanufaktur.de

Teamwerk Esslingen

2020 Spätburgunder Weißherbst

Kabinett

11,6 Vol.-%

Klarer Duft nach Johannisbeere, Hibiskus, Flieder, duftig. Im Mund mit Kraft, hat wieder Frucht, aber auch eine Spur Gerbstoff, gut eingepasste Säure. Nur ganz dezent süß, hat eine feine Frische.

Preis: 6,00 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

WG Sternenfels

2020 Schwarzriesling Weißherbst

halb trocken

11,5 Vol.-%

In der Nase Beerenfrüchte und holzige Noten, eine Spur Rauch. Im Mund vor allem mit reifer, eher dunkler Beerenfrucht, auch Hagebuttentee. In sich geschlossen, keine Ecken und Kanten, im besten Sinne gefällig.

Preis: 4,90 Euro | www.wg-sternenfels.de

Bottwartaler Winzer eG

2021 BASIC Schwarzriesling Rosé

halb trocken

10,5 Vol.-%

Duftet nach Fruchtbonbon, Erdbeere plus Minze, ist zart ätherisch. Im Mund mit frischer Fruchtsäure, Johannisbeere, Sauerkirsche. Viel Saft und Frische, sogar eine Spur Limette. Endet auf zitrischen Noten.

Preis: 5,20 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG

2021 Klosterhof Lemberger Weißherbst

halb trocken

11,5 Vol.-%

In der Nase mit roten Früchten, eine Spur flüchtige Säure. Im Mund mit sauberer Beerenfrucht, Erdbeere, auch Himbeere, süße, saftige Art. Dabei nicht ermüdend, die Säure balanciert präzise aus.

Preis: 5,40 Euro

www.weikonvent-duerrenzimmern.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG

2020 Grantschener Wildenberg

Lemberger Weißherbst lieblich

12,0 Vol.-%

Ein Rosé im klassischen deutschen Stil. Viel Himbeere, eindeutige Frucht. Im Mund mit deutlicher Süße, gewisse Fülle, Schmelz am Gaumen. Der richtige Wein für einen entspannten Nachmittag im Garten.

Preis: 5,00 Euro | www.wg-heilbronn.de

Lauffener Weingärtner eG

2020 Lauffener LESESTOFF® Rosé

11,7 Vol.-%

Steht auffallend dunkel im Glas. In der Nase mit deutlichem Blütenduft, Rosen, Anemonen. Im Mund mit überraschend frischer Säure, Schwarze Johannisbeere trifft Limette. Ungewohnt, aber sehr delikat und animierend.

Preis: 7,00 Euro | www.lauffener-wein.de

Remstalkellerei eG

PRIMO #3 Cuvée Rosé trocken

12,0 Vol.-%

Zeigt sich in der Nase zurückhaltend, eine Spur Hibiskusblüte, etwas Johannisbeere. Im Mund mit sanften Fruchtaromen, wieder Johannisbeere, auch Erdbeere, helle Schokolade. Ein Hauch Gerbstoff sorgt für Struktur.

Preis: 7,90 Euro | www.remstalkellerei.de

Collegium Wirtemberg

2021 grad 6 Rosé halbtrocken

11,5 Vol.-%

In der Farbe mit leichten Fliedertönen, hellfarbig. Auch in der Nase duftig, wieder Fliederblüten, Himbeere. Die taucht auch sofort im Mund auf, charmant, zugänglich, offenherzig. Darunter präzise Säure, Limette.

Preis: 6,50 Euro

www.collegium-wirtemberg.de





Weingärtnergenossenschaft Metzingen eG

2020 Roséwein Metzinger Hofsteige
halbtrocken

10,8 Vol.-%

Die Nase deutet es mit roter Beerenfrucht schon an: Unkomplizierter Spass im Glas, zugängliche Art, viel Beerenfrucht, zarte Restsüße. Die Säure dezent im Hintergrund, etwas für sensible Gaumen.

Preis: 6,90 Euro | www.wein-metzingen.de

Amthof 12

2020 Rosé feinherb
11,0 Vol.-%

Leicht bedeckte Nase, zurückhaltend, eine Spur Reife. Im Mund mit viel Kirschfrucht, auch ein wenig Süße, darunter noch frische Säure. In Summe ein Wein, der vor allem zum Essen glänzen dürfte, italienische Pasta mit Tomaten kommt in den Sinn.

Preis: 4,90 Euro | www.amthof12.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG

2021 Samtrot Rosé
11,0 Vol.-%

Die sehr typischen Hibiskusblüten duften aus dem Glas, auch ein wenig Mandel und Kirsche sind dabei. Das wird am Gaumen von frischer Limette gestützt, die Süße ist kaum zu spüren. Für die Gewichtsklasse leichtfüßig.

Preis: 5,45 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG

2021 Cellarius Samtrot Rosé Kabinett
fruchtig

10,0 Vol.-%

Eine Nase für Fruchtfans: Kirsche, Johannisbeere, aber auch etwas Banane und Mandel. Im Mund ganz ähnlich, wieder Johannisbeere, lebendige Säure, kaum Gerbstoff. Ein klassischer Nachmittagswein für jeden Tag.

Preis: 6,30 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Fellbacher Weingärtner eG

2021 Muskat-Trollinger Rosé C fruchtig
11,5 Vol.-%

In der Nase ein Mix aus Cassis, frischen Blättern, Paprika. Im Mund mit deutlicher Fruchtsüße, weich, saftig, ein Tick Gerbstoff. Bleibt schön am Gaumen haften, ist dennoch zu keinem Zeitpunkt dominant.

Preis: 7,30 Euro

www.fellbacher-weine.de

Weingärtner Marbach eG

2020 Muskat-Trollinger Rosé lieblich
10,2 Vol.-%

In der Nase eindeutig Hagebuttentee, viel rote Frucht. Das zeigt sich auch im Mund, rote Beerenfrucht trifft auf saftige Zitrusfruchtfrische. Das wird gestützt von etwas Gerbstoff.

Preis: 6,50 Euro

www.weingaertner-marbach.de

Weinkellerei Hohenlohe eG

2021 Muskatrollinger Rosé fruchtig
11,0 Vol.-%

Die Rebsorte ist zu erkennen: So duftet Muskatrollinger. Gartenkräuter, Melone, frisch geschnittener Rasen. Im Mund mit saftiger Frucht, reifer Pfirsich und Erdbeere. Das passt sogar zum Obstkuchen!

Preis: 7,35 Euro

www.weinkellerei-hohenlohe.de

Weinkellerei Hohenlohe eG

2021 Samtrot Rosé fruchtig
11,5 Vol.-%

Zeigt schon in der Nase an, worum es geht: viel Frucht! Da finden sich Schwarzkirsche, Erdbeere, Litschi und Pfirsich. Die Süße steht nicht im Vordergrund, enorm viel Frucht, mit feiner Balance durch die Säure.

Preis: 5,25 Euro

www.weinkellerei-hohenlohe.de

Württembergische Weingärtner- Zentralgenossenschaft eG

Süß & Fruchtig Württemberger
Trollinger Rosé

11,8 Vol.-%

Duftet nach Blüten, Pfingstrose, Hibiskus-tee. Im Mund mit sauberer Beerenfrucht, Johannisbeere, Litschi, auch Pfirsich. Lebhaftige Säure drückt die Süße in den Hintergrund. Ein Terrassenwein für gesellige Runden.

Preis: 4,64 Euro | www.wzg-weine.de

Heuchelberg Weingärtner eG

2021 Trollinger Rosé süß
9,5 Vol.-%

Zartes Rosa im Glas, hell und klar. In der Nase Blüten, Flieder, Rosen, eine Spur Hibiskus. Im Mund mit viel Fruchtsüße, rote Beeren, auch Pfirsich. Hat Schmelz und Trinkanimation, zu fruchtigen Desserts.

Preis: 5,36 Euro | www.heuchelberg.de





**EIN WEIN FÜR ECHE
RIESLING TRINKER**

**MEIN LIEBER
SCHOLLI**

Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2020 Lembergerland Riesling Kabinett
halbtrocken
10,5 Vol.-%

Klassischer Riesling für jede Gelegenheit. Saubere Fruchtnase, Ananas, Pfirsich, aber auch junger Apfel. Im Mund dann präzise ausbalanciert zwischen Süße und Säure. Das strengt nicht an, ist aber auch nicht banal.
Preis: 6,20 Euro | www.lembergerland.de

Bottwartaler Winzer eG
2021 BASIC Riesling halbtrocken
10,0 Vol.-%

Apfelfeuertige Nase, frisch und reintönig, ein wenig weiße Blüten. Im Mund mit saftiger Frische, Apfel und Pfirsich sowie zarte Salzigkeit. Wird nicht aufdringlich, bleibt ruhig und gelassen bis zum Schluss.
Preis: 5,40 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Marbach
2019 Eberhard Ludwig Riesling
Steillage feinherb
11,4 Vol.-%

Hat eine leichte Reife in der Nase, dazu kommt ein Bodenton, kaum Frucht. Im Mund sehr typisch für Riesling, etwas Exotik, auch gute, straffe Säure. Die Süße hält das aber im Zaum. Ein Wein für Fans der Rebsorte.
Preis: 6,90 Euro
www.weingaertner-marbach.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2021 Riesling feinherb
12,0 Vol.-%

In der Nase Apfel und Mirabelle, klar und reintönig. Ähnlich auch im Mund, sehr klar und sauber, jetzt reifer Apfel, auch Ananas. Die Säure ist frisch und leicht zitrisch, sorgt für angenehmen Trinkfluss.
Preis: 5,95 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de



Weinkellerei Hohenlohe eG
2021 Riesling Qualitätswein
halbtrocken
11,5 Vol.-%

In der Nase mit der so typischen Exotik, Ananas, Papaya, Pfirsich. Auch im Mund mit der frischen klaren Fruchtnote, sehr einladend. Die Süße ist gut gepuffert, das hat Zug und animiert zum Trinken.
Preis: 5,25 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

WG Hedelfingen
2020 Hedelfingen Lenzenberg
Pfaffklenga Riesling feinherb
11,2 Vol.-%

Im Duft eindeutig zu erkennen: reifer Pfirsich trifft grünen Apfel. Auf der Zunge mit vitaler, frischer Säure, typisch, aber nicht aufdringlich. Zeigt schönen Trinkfluss, auch weil Süße und Säure in guter Balance sind.
Preis: 5,80 Euro | www.wg-hedelfingen.de

**Weingärtnergenossenschaft
Hohenneuffen-Teck eG**
2020 Riesling
11,0 Vol.-%

Zeigt in der Nase eine Mischung aus viel frischem Kernobst – Apfel, Birne – und einer Spur frischem Gras. Die vitale Säure gibt auf der Zunge den Takt vor, Zitrusfrucht, wieder grüner Apfel. Ist glasklar und reintönig.
Preis: 5,60 Euro
www.weingaertner-neuffen.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2021 Riesling feinfruchtig
11,0 Vol.-%

Klassisches Bouquet: Apfel und Quitte, dazu ein Hauch Mirabelle. Die übernimmt im Mund das Kommando, vielleicht sogar Reneklude. Schön frisch und ausgewogen, macht sofort Lust auf das nächste Glas.
Preis: 5,89 Euro | www.heuchelberg.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2020 Vinum Riesling feinherb
11,5 Vol.-%

Duftige Nase, natürlich Apfel, aber auch Reneklude und etwas Ananas. Im Mund mit den gleichen Aromen, auch feiner Säurenerv. Dazu eine ganz leichte Bitternote, die zusätzliche Komplexität gibt.
Preis: 5,00 Euro | www.wg-heilbronn.de

Weingärtner Horrheim Gündelbach eG
2020 Riesling Kabinett Minnesänger
feinherb
11,0 Vol.-%

Der hat Charakter: deutliche Schiefer-nase, vom Boden geprägt und nicht von der Frucht. Kühl und klar auch am Gaumen, das erinnert in Stil und Machart eher an die Mittelmosel. Eine Überraschung!
Preis: 5,90 Euro
www.horrheimer-weingaertner.de

**Felsengartenkellerei Besigheim eG****2021 Riesling feinherb**
11,0 Vol.-%

Zeigt zunächst wenig Frucht, verschlossen. Mit Luft kommen grüne Noten, Apfel und Reneklode dazu. Im Mund fokussiert und noch etwas fest. Klare Art, feinnervige Säure, im Abgang auch ein wenig salzig.

Preis: 5,99 Eurowww.felsengartenkellerei.de**Teamwerk Esslingen****2020 Riesling Kabinett**
11,4 Vol.-%

Duftet wie ein Kabinett duften sollte: nach Frucht, nach Bleistift (Schiefer!) und nach Frische. Im Mund hat er eine ähnliche Komplexität, schöne Frucht trifft feingliedrige Säure. Bleibt dabei leicht, aber keinesfalls leichtgewichtig. Hat Klasse.

Preis: 6,50 Eurowww.teamwerk-esslingen.de**Weinfactum Bad Cannstatt****2021 Cannstatter Zuckerle Riesling feinherb**
11,5 Vol.-%

Zeigt in der Nase etwas Pfirsich, aber auch die für Riesling typischen Bodennoten, steinige Würze. Im Mund eher von Würze als von Frucht geprägt, immer wieder taucht der Gedanke an heiße Steine nach einem Sommerregen auf. Toll!

Preis: 6,90 Euro | www.weinfactum.de**Lembergerland Kellerei Rosswag eG****2020 Lembergerland Riesling trocken**
11,5 Vol.-%

Hat in Farbe und Geruch erste Reife, wirkt ruhig und gelassen. Auch im Mund mit feinen Noten von Brot und gelbem Steinobst. Ist in dieser Form weniger ein Solist, mehr ein variabler Speisebegleiter.

Preis: 5,30 Euro | www.lembergerland.de**Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG****2020 Riesling trocken «Mann im Fass»**
12,3 Vol.-%

Reifer Pfirsich, auch etwas Graphit in der Nase. Im Mund wirkt er weniger trocken, als er ist, der Säure steht eine feine Fruchtsüße gegenüber. Hat sogar ein wenig Grip am Zahnfleisch. Das ist weit mehr als Alltagsware.

Preis: 6,00 Eurowww.wg-sz.de**Weingärtnergenossenschaft Metzingen eG****2020 Riesling Edition M trocken**
12,1 Vol.-%

Steinig, kühle Nase, wenig Frucht. Die kommt dann im Mund dazu, reifer Apfel, Pfirsich. Hat eine leicht salzig-mineralische Note, es zwickelt ein wenig am Zahnfleisch. Kann auch als Solist im großen Glas überzeugen.

Preis: 7,20 Euro | www.wein-metzingen.de**Teamwerk Esslingen****2020 Riesling Kabinett trocken**
12,3 Vol.-%

Deutlicher Duft nach reifem Apfel, Birne, Quitte. Im Mund packt die frische Säure zu, das hat Typizität und Stil. Klare, frische Säure, das Jahr in der Flasche hat ihm insgesamt gutgetan.

Preis: 6,50 Eurowww.teamwerk-esslingen.de**Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG****Württembergischer Riesling trocken**
11,8 Vol.-%

Zeigt alles, was ein Riesling braucht: Frucht, Würze und Säure. In der Nase schön klar und sauber, sogar ein wenig Zitrusfrucht. Animierende Frische im Mund, lädt ein zum Trinken in großen Schlucken.

Preis: 4,94 Euro | www.wzg-weine.de**Weinkellerei Hohenlohe eG****2020 Riesling Spätlese trocken**
13,0 Vol.-%

Strahlt in der Nase Ruhe und Gelassenheit aus. Steinobst, Pfirsich, dazu Bleistiftspitze. Im Mund mit Charme und reifer Frucht, aber nicht opulent. Im Abgang etwas salzige Würze, hinterlässt ein zartes Gerbstoffnetz am Gaumen.

Preis: 8,10 Euro | www.weinkellerei-hohenlohe.de**Lauffener Weingärtner eG****2020 Württembergischer Bio-Riesling «EcoVin» trocken**
12,2 Vol.-%

Eindeutig als Riesling zu erkennen, typische Nase mit Apfel- und Pfirsichnoten. Saftige, frische Säure, die durch etwas Fruchtschmelz ausbalanciert wird. Hat auch eine leicht mineralische Würze, etwas ins Herbe lappend.

Preis: 5,50 Euro | www.lauffener-wein.de

**Heuchelberg Weingärtner eG**

2021 Schwaigerner Grafenberg Riesling Kabinett trocken
10,5 Vol.-%

Duftet deutlich nach reifem Pfirsich, alt-deutscher Apfel. Im Mund mit Dichte, hat Kraft, ohne jegliche Opulenz. Die feinnervige Säure macht ihn lebendig und animierend. Ein wenig Reife dürfte ihm dennoch guttun.
Preis: 5,89 Euro | www.heuchelberg.de

Collegium Wirtemberg
2021 Riesling «Sand» trocken
12,5 Vol.-%

Frischer, jugendlicher Riesling. Hat schon in der Nase viel Zitrusfrucht, das setzt sich im Mund fort. Sehr schlank, null Gramm Fett, leicht apfelige Säure. Gut gekühlt ein ausgezeichnete Aperitif.

Preis: 9,30 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

Bottwartaler Winzer eG
2020 PREMIUM Riesling trocken
11,0 Vol.-%

Ist scheinbar genau auf dem Punkt: angenehm entwickelte Nase, reifes Steinobst, eine Spur Graphit. Im Mund ähnlich ausbalanciert, Säure und Süße stehen harmonisch vereint beieinander. Das zeigt etwas Schmelz und Frische gleichermaßen.

Preis: 6,90 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Cleebrohn Güglingen eG
2021 Sankt M Riesling trocken
12,0 Vol.-%

Eigenständiger Stil. Die Nase noch verschlossen, Pfirsich und Apfel nur in Andeutung. Dafür im Mund mit allem, was dazugehört: saftige Frucht, Pfirsich, Reneklode, leichter Schmelz am Gaumen, schöner, sauberer Abgang.

Preis: 6,60 Euro | www.cg-winzer.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
2020 Rebenschätze Riesling trocken
13,8 Vol.-%

Immer wieder faszinierend, wie eindeutig Riesling zu erkennen ist. Kühle Frucht, reifer Apfel, sehr klar, dazu eine Spur Schieferwürze. Vor allem der Boden drückt sich im Mund aus, steinig, leicht salzig, sehr fokussiert.

Preis: 6,78 Euro | www.wzg-weine.de

Weifactum Bad Cannstatt
2021 Cannstatter Zuckerle Riesling trocken
11,5 Vol.-%

Was soll man sagen? Das ist Riesling! Klare, saubere Frucht, hier Reneklode, Limette, Pfirsich, trifft auf feinnervige Säure. Bleibt präzise in der Mundmitte, straff, ohne jegliches Fett. Überzeugt vor allem durch seine Klarheit.

Preis: 6,90 Euro | www.weifactum.de

Collegium Wirtemberg
2021 411 n. n. Riesling trocken
12,0 Vol.-%

Muss ein guter Jahrgang sein – schöne, reife Fruchtnase, Ananas, Pfirsich, Aprikose. Dieser Eindruck setzt sich im Mund fort, viel reife Frucht trifft auf vitale Säure. Bleibt schlank auf der Zunge, hat ein wenig Salzigkeit im Abgang.

Preis: 6,90 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

Amthof 12
2020 Riesling trocken
12,0 Vol.-%

Saubere und einladende Nase, noch immer unentwickelt. Im Mund mit vitaler Frische, die Säure ist fast schon pikant. Am Zahnfleisch mit leicht salzigem Biss. Macht Freude und stellt keine großen Ansprüche.

Preis: 6,90 Euro | www.amthof12.de

Fellbacher Weingärtner eG
2020 Riesling – Next Generation trocken
12,5 Vol.-%

Ein Riesling, wie man es erwartet. Klare Frucht in der Nase, Apfel, Zitrusfrucht, im Mund mit ebenso klarer Art. Die Säure ist präsent, aber nicht fordernd, sein leichtes Zuckerschwänzchen macht ihn gefällig und animiert zum Trinken.

Preis: 8,90 Euro
www.fellbacher-weine.de

Weinmanufaktur Untertürkheim
2020 Riesling trocken
12,0 Vol.-%

Unkomplizierter Riesling mit typischen Merkmalen: saubere Nase, reifes Steinobst, etwas Minze, zart ätherisch. Im Mund mit viel Trinkanimation durch die frische Säure. Sehr ausgewogen und harmonisch.

Preis: 8,90 Euro | www.weinmanufaktur.de





Remstallkellerei eG
2020 SchilfSandStein Riesling trocken
12,5 Vol.-%

Ein Riesling mit Schmelz und schöner Frucht. Vor allem Pfirsich und reifer Apfel finden sich gleichermaßen in Nase und Mund. Die Säure ist klar und präsent, aber gut eingebaut.

Preis: 5,95 Euro | www.remstallkellerei.de

Remstallkellerei eG
2020 Riesling * trocken**
12,5 Vol.-%

Außergewöhnliche Nase, Schiefer trifft auf Honig. Nur wenig Frucht, wenn dann reife Aprikosen. Die gereifte Art zeigt er auch im Mund. Wirkt molliger, als er ist, bei viel Schmelz, aber immer gutem Zug und Frische. Endet druckvoll am Gaumen.

Preis: 9,50 Euro | www.remstallkellerei.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
2020 Riesling «EPOS» trocken
12,3 Vol.-%

Riesling der besten Art. In der Nase mit feinem Fruchtschmelz, gelbfleischig, Pfirsich, Aprikose, auch Maracuja. Zeigt im Mund reife, entwickelte Frucht. Das sollte vor allem zur gehobenen Küche bestens funktionieren.

Preis: 9,00 Euro
www.wg-sz.de

Weinmanufaktur Untertürkheim
2020 Riesling trocken
12,5 Vol.-%

Klassische Rieslingnase, gelbes, reifes Steinobst, dazu eine Spur Bleistiftspitze. Im Mund mit saftiger Frische, wieder gelbes, reifes Obst, gestützt durch zitrische Säure. Ist im Gesamten eher auf der Terrasse zuhause.

Preis: 10,90 Euro
www.weinmanufaktur.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2020 Triebwerk Riesling trocken
12,5 Vol.-%

Entwickelte Nase, kein Jungspund mehr – und das ist gut so. Hat die wilde Zeit hinter sich, hat jetzt schöne Pfirsich- und Aprikosennoten. Schöner Schmelz am Gaumen. Volumen, dabei nicht fett, aber kraftvoll. Packt jedes Schweinesteak mit links.

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

Lauffener Weingärtner eG
2019 Württemberg Riesling
«Vinitiative» trocken
13,0 Vol.-%

Der Wein zeigt in der Nase seine Reife. Dicht, cremig, mit viel Schmelz. Die reife, generöse Art setzt sich am Gaumen fort, unerhört dicht und reichhaltig. Ein Riesling zum Meditieren – oder für das festliche Menü, denn er wird mit jeder Art von Speise fertig.

Preis: 19,00 Euro
www.lauffener-weine.de

Weingärtner Cleebrohn Güglingen eG
2020 Emotion CG Riesling trocken
13,0 Vol.-%

Große Klasse im Glas: wunderbar entwickelte Nase, reifer Pfirsich, ganz wenig Honig, aber kühle Ätherik. Für einen trockenen Riesling mit erstaunlich viel saftig-süßer Frucht im Mund, das spielt und macht an. Ein perfekter Begleiter bei Tisch.

Preis: 18,00 Euro | www.cg-winzer.de



**DES RÄTSELS
 LÖSUNG
 DIE MENGE
 MACHTS**

Im letzten Rätsel wollten wir von Ihnen wissen, wie viele Kilogramm Trauben ein Winzer pro Normalflasche Rotwein (0,75 Liter) braucht, um Wein zu erzeugen. Natürlich kann die Antwort darauf nur ungefähr gegeben werden, schließlich bilden der Jahrgang, die Bodenbeschaffenheit und auch die Traubengesundheit Variablen, die jedes Jahr neu beachtet werden müssen. Die geerntete Traubemenge pro Rebstock entscheidet maßgeblich über die Qualität des Weins. Die Faustregel hierbei lautet: Weniger ist mehr. Dennoch, als Durchschnittswert gilt die Regel: Ein Kilogramm Trauben ergibt eine Flasche Rotwein. Die richtige Antwort war also a) 1 Kilogramm.

Freuen dürfen sich über unser Festtagspaket mit jeweils sechs Flaschen die folgenden Gewinnerinnen und Gewinner:

Stella Kopka, Vechta
 Dennis Weiler, Gummersbach
 Arthur Wiesner, Auerbach
 Regina Walliser, Freiburg
 HP Rudolf, Schramberg
 Renate Schmidt, Stadtallendorf
 Hans Ganter, Dettenheim
 Gudrun Winter, Ingelfingen
 Werner Kappus, Karlsruhe
 Monika und Dietmar Kallen, Neuss

Herzlichen Glückwunsch und viel Freude mit den Weinen!

MITTENDRIN WOHLFÜHLEN



Abseits ausgetretener Pfade, inmitten von sanften Rebhügeln und den Düften der Natur kann man wohltuende Entspannung erleben, verbunden mit Aktivitäten, die beflügeln. Dazu noch gute Küche mit tollen Weinen – was will man mehr? Wellness für Körper und Geist – Weinland Württemberg halt! **Text: Sigi Hiss**



REMSTAL - WEIN- & FAMILIENPARADIES



Mit Sehenswürdigkeiten ist das Remstal von Natur aus schon mal bestens bestückt. Man geht vor die Tür und steht schon mittendrin in dieser erlebnisreichen Naherholungsregion zwischen Stuttgart und Aalen. Besonders beeindruckend ist dabei das vielfältige und spannende Angebot für Familien. Man schaut gebannt über die Höhenzüge des Remstals - mit herrlichem Blick auf die verträumt gelegenen Ortschaften. Sanft geschwungene Weinberge und Wälder, die an Streuobstwiesen grenzen. Auch kulturell bieten die 21 Städte und Gemeinden des Remstals einiges. Museen, die sich auf die Bedürfnisse von Familien eingestellt haben, pittoreske und historische Innenstädte oder Wanderungen auf über 700 Kilometer bestens ausgeschilderten Wanderwegen. Hier werden Sterne nicht nur für die Gastronomie und die Hotels vergeben, sondern auch für Radwege. Der Remstal-Radweg wurde vom ADFC mit vier Sternen ausgezeichnet und ist definitiv eine Reise wert. Besser ist die Region kaum zu erkunden.

→ Ein Abenteuer für kleine wie große Kinder jeden Alters ist es, mit dem Kanu paddelnd auf der Rems die Zeit zu verbringen. Doch Abenteuerer sind durstig und hungrig. Gut, dass die Remstaler Küche weit über die Region hinaus einen exzellenten Ruf genießt. Vom rustikalen Vesper in der Besenwirtschaft über den gutbürgerlichen Landgasthof bis zur Sternenküche ist für jeden das richtige dabei. Kein Geheimtipp mehr ist die Qualität der hiesigen Weine - Weinhandwerk im besten Sinne. Rot- wie Weißweine gehören seit Langem schon zu den besten des Landes.

**MEHR INFOS:
WWW.REMSTAL.DE**

TIPPS

Segway-Touren durchs Remstal

Durchs wunderschöne Remstal zu schweben ist einfach Fahrspaß der Extraklasse. Auf einem topausgestatteten Segway die sanften Hügel erkunden, das Panorama genießen und den Fahrtwind spüren. Spaß mit einer Prise Abenteuer.

www.segtravel24.de



Bürgerpark am alten Bahndamm

Ein großer Spielplatz mit Waldbereich, einer Kugelbahn, Waldflipper und Drehpuzzle. Zahlreiche beschattete Sitzmöglichkeiten, Sportgeräte für Jung und Alt und eine tolle Lesecke mit Bücherschrank und Blick auf bunte Blühwiesen.

www.tourismus-bw.de

Esel-Trekking

Auf einer Tour mit Eseln durch den Ortsteil Aichwald das Remstal mal anders erleben. Bevor es losgeht, gehören das Bürsten und Kennenlernen dazu. Zwei- bis vierstündige Touren mit Pausen und Grillmöglichkeit am Lagerfeuer. Erlebnis pur.

www.esel-trekking-in-aichwald.de



Berg & Tal mit dem E-Bike

E-Bike-Fans werden ihre Freude an den vielen, leicht hügeligen Routen haben, eindrucksvolle Panoramen bis ins Neckartal und zur Schwäbischen Alb inklusive. Umweltfreundlich die Region genießen sowie abwechslungsreiche und entspannte Stunden verbringen.

www.remstal.de/natur/radfahren



HEUBACH - ELDORADO FÜR OUTDOOR AKTIVE



Am Nordrand der Schwäbischen Alb liegt Heubach - ganz sicher noch ein Geheimtipp unter den Urlaubsdestinationen. Wer seine wohlverdienten Wochenenden und Freizeiten gerne aktiv und sportlich verbringen möchte, wird in Heubach und Umgebung attraktive Möglichkeiten finden. Gerade auch weil man hier bei aller Aktivität noch die sprichwörtliche Gemütlichkeit und eine echte schwäbische Küche findet, zu der die Heubacher Gastronomie eine bestens bestückte Weinkarte bieten kann. Nicht zuletzt sind die umliegenden Weinbauregionen nahe und mit dem Auto in Kürze erreichbar. Kurzum, auch der Genuss kommt keineswegs zu kurz.

Man trifft sich im charmanten und bestens erhaltenen historischen Stadtkern zum Plausch. Das Rathausgebäude, der Marktbrunnen, Kunstschätze im Schlossgebäude und das Miedermuseum ziehen den interessierten Besucher an. Der Historie steht ein modernes, sehr lebendiges Stadtleben entgegen, wie etwa das weiterhin bekannte Heubacher Mountainbike-Festival «Bike the Rock».

→ Flugbegeisterte sollten sich auf jeden Fall einen Rundflug über die Stadt inklusive imposanten Panoramas auf die Schwäbische Alb gönnen. Erst aus der Vogelperspektive erfasst man die unzähligen Wander- und Radwege sowie den Alb-felsen mit seinen weit über 100 Kletterrouten. Oder den Rosenstein, einen der markantesten Berge der Ostalb mit seiner Burgruine und unzähligen Höhlen, die bestens begehbar sind. Auf nach Heubach ins Outdoor-Eldorado!

**MEHR INFOS:
WWW.HEUBACH.DE**

TIPPS

Heubacher Jogging-Strecken

Joggen, ob kurz oder lang, flach oder mit anspruchsvollen Steigungen – von 76 bis 538 Höhenmeter erfüllen die Strecken Beurener, Braun'sche, Himmel & Hölle leicht, Himmel & Hölle mittel und die anspruchsvolle Tour «Kids in the Wood», jeden Anspruch.

www.heubach.de



Pumptrack

Adrenalin und Spaß pur! Der asphaltierte Pumptrack ist für Bikes, Inlineskates, Skateboards, Scooter und Laufräder geeignet. Direkt nebenan liegen die bekannte Downhill-Strecke und ein Skaterplatz. Ein Eldorado für Radsportler!

www.heubach.de



140 Kletterrouten

Anspruchsvolles Klettern im Kalk der Schwäbischen Alb? Klar, der Rosenstein hat mit Sofien-, West- und Ostfels verschiedenste gesicherte Kletterrouten. Die Schwierigkeitsgrade von 3+ bis zu 10+ bieten für jeden die passende Herausforderung. www.heubach.de

Reisemobilpark Heubach

Von Reisemobilisten für Reisemobilisten konzipiert. Wunderschön gestaltet liegt der Reisemobilpark direkt am Heubacher Freibad. Inklusive Elektroversorgung, Zentralsäule, Wasserversorgung, Abwasserentsorgung und Stadtplan mit Informationen. www.heubach.de



HOHENLOHER PERLEN



Wie ein Adler müsste man in die Lüfte steigen und sich vom Wind sanft über die vier Hohenloher Perlen Bretzfeld, Öhringen, Pfedelbach und Zweiflingen tragen lassen. Augenblicklich wäre klar, warum die Region oft auch als Fränkische Toskana bezeichnet wird. Sanfte Hügel mit urigen Wäldern wechseln sich mit Getreide-, Raps-, Mais- und Erdbeerefeldern sowie blühenden Streuobstwiesen ab. Historisch gewachsene und behagliche Städtchen und Dörfer, die geradezu paradiesisch von Weinbergen umgeben sind. Die Flüsse Kocher, Jagst und Tauber schlängeln sich durch die Region mit ihren vielen Seitentälern. Apropos Vogelperspektive, der Balkon Hohenlohes, Waldenburg, ermöglicht einen phänomenalen Blick über die Hohenloher Ebene. Fast so, wie ihn auch der Adler erlebt. Nicht zu vergessen die zahlreichen Burgen und Schlösser mit schön erhaltenen Parks und Gärten. Außerdem bieten sich vielfältige Möglichkeiten aktiver Erholung an, die immer mit einer Menge Spaß verbunden sind. Auf dem Fahrrad eine der vielen Touren erkunden oder im Baggersee seine Runden drehen und danach die Sonne genießen.

→ Inmitten der Natur kann man mit anregenden Kneippanwendungen in Öhringen oder Pfedelbach-Untersteinbach seinem Wohlbefinden etwas Gutes tun. Für Kletterer, ob fortgeschritten oder einfach mal nur so zum Spaß, ist der Kletterturm der Landesgartenschau Öhringen 2016 mit 48 Motto-Stationen, dem «Flying EDi» und dem «Freien Fall» das Actionhighlight. Ein grosser Kinderparcours lässt auch die Herzen der Kleinen höherschlagen.

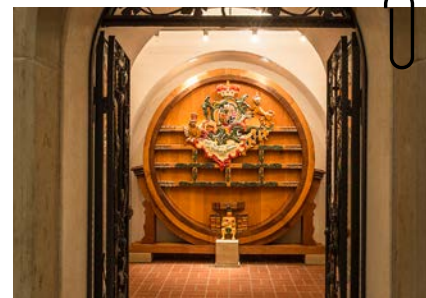
MEHR INFOS:
WWW.HOHENLOHE.DE

TIPPS

Weinkellerei Hohenlohe eG

Die Maxime «Wir Hohenloher» sagt es schon, mit wie viel Leib und Seele die Wengertler ihre Wengert pflegen. Weinmachen ist Leidenschaft, Herzblut und der Antrieb, sich mit dem Erreichten nie zufriedenzugeben, und das inmitten einer wunderschönen Region.

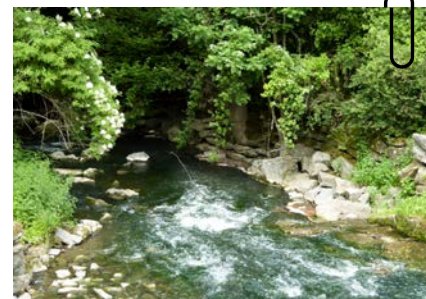
www.weinkellerei-hohenlohe.de



Hohenloher Bächles-Fahrt

«Tour de Bächle» könnte man die 26,5 Kilometer lange Rundtour von Dörzbach über Pfedelbach/Öhringen auf der Hohenloher Ebene nennen. Romantische Bäche und fünf Gemeinden, die «Bach» als Teil in ihrem Namen tragen. Eine echte Perle unter den Radtouren!

www.hohenloher-perlen.de



Schnapsdrossel

In diese spannende Welt hochwertiger Destillate kann man mit der zertifizierten Destillaterlebnisführerin Barbara Dietz eintauchen und danach ein Vesper oder selbst gemachte Maultaschen genießen.

www.dieschnapsdrossel.de

Geführte E-Bike-Tour

Mit E-Bike und Guide geht es beispielsweise ins Jagsttal nach Neusaß und Kloster Schöntal. Weiter fährt man über Jagsthausen und Aschhausen durch das romantische Sindelbachtal. Krönender Abschluss – das Grillbuffet!

www.heffner-outdoor-events.de



GÜTESIEGEL WEINSÜDEN- WEINORT



Wenn der Name Programm ist: Weinsberg ist 2020 mit dem Gütesiegel WEINSÜDEN-Weinort «Empfohlener Weinort Baden-Württemberg» ausgezeichnet worden. Bekannt ist der Ort vor allem durch den berühmtesten Bürger der Stadt Justinus Kerner. Die Weißweinsorte Kerner, benannt nach dem für seine Trinklieder bekannten schwäbischen Dichter und Arzt, ist eine Neuzüchtung der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau von 1929. Weinsberg befindet sich an der historischen Burgenstraße und der bekannten Württemberger Weinstraße. Dadurch gilt es als idealer Ausgangspunkt für Unternehmungen und aktive Freizeitgestaltung in der nahen Umgebung. Schnell ist man in Heilbronn oder in Friedrich Schillers Geburtsstadt Marbach oder bei den beeindruckenden Hesseheimer Felsengärten. In den Gassen der historischen und beschaulichen Altstadt schlendert man an wunderschönen Häusern und kleinen Läden vorbei. Bei einem geführten oder nach eigenem Gusto zusammengestellten Spaziergang vergeht die Zeit wie im Flug. Man bewegt sich, tut somit nebenbei etwas für seine Gesundheit und darf sich dann in einem der vielen Cafés etwas gönnen.

→ Attraktive Arrangements jeglicher Art für Gruppen und Kurzurlauber bietet die Stadt Weinsberg auf ihrer Website an. Ein weit über die Grenzen der Stadt hinaus bekanntes Highlight ist der Weinsberger Weibertreu-Herbst. Unterhalb der Burg ruine Weibertreu wird im großen Festzelt an vier Festtagen gefeiert. Ein Musikprogramm, kulinarische Spezialitäten und hervorragende Weine aus der Region verwöhnen jedes Jahr viele tausend Besucher. Auf nach Weinsberg!



**MEHR INFOS:
WWW.WEINSBERG.DE**

TIPPS

Naherholungsanlage Stadtseebachtal

Der Park im Osten der Stadt für Familien, Sportler und Erholungssuchende. Jogger, Walker und Spaziergänger finden Rundwege, Trainingsstationen, Boule- und Schachplätze vor sowie zahlreiche Bänke rund um den Stadtsee für die gemütliche Pause. www.weinsberg.de



Weinsberger Weibertreulauf

Ein Fixpunkt ist der alljährliche Weinsberger Weibertreulauf. Strecken: Halbmarathon, zehn Kilometer, fünf Kilometer und diverse Kinderläufe. Befestigte Wege führen durch Naherholungsgebiete und Waldabschnitte. Für genügend Versorgungsstellen ist gesorgt.

www.tsv-weinsberg.de

Nachtwächterführung

In alte Zeiten zurückversetzt, fühlt man sich beim Gang durch den Ort mit dem Weinsberger Nachtwächter – spannend wie ein Krimi! Mit Horn, Hellebarde und Laterne verkündet er wissenswert- amüsante Anekdoten aus der damaligen Zeit.

www.weinsberg.de



Per Pedal zur Poesie

Überwiegend auf Rad- und Feldwegen durch die schöne Weinlandschaft den Literaten Goes, Mörike und Kerner folgen. Per Pedal die Poesie baden-württembergischer Dichter und Denker wieder neu entdecken. Kopf und Körper eine belebende Auszeit gönnen!

www.radfahren-bw.de



VIEL MEHR, ALS ES SCHEINT



Auf den ersten Blick scheint Cleebronn ein ganz normales Städtchen mit gerade einmal etwas über 3000 Einwohnern zu sein. Die Verbindung zu dem unmittelbar angrenzenden Freizeit- und Naturpark Tripsdrill ist aber schnell in den Köpfen. Doch da ist einiges mehr. Cleebronn liegt im südlichen Teil des Zabergäus und zieht sich vom Wiesental der Zaber im Norden bis zum Stromberg im Süden. Erster weithin sichtbarer Punkt ist der Michaelsberg, auf dem die St.-Michaels-Kirche majestätisch thront. Von hier oben erblickt man den eigentlichen Cleebronner Schatz: die idyllische und natürlich belassene Landschaft.

Gemütlich, mit sportlichen Ambitionen, mit dem Rad, dem E-Bike oder zu Fuß – einmal oben angekommen und das Panorama eingesogen, wird man den Michaelsberg immer wieder erklimmen. Kulturelles kommt mit Konzerten, Vorträgen, Lesungen und Events aller Art auf Schloss Magenheim nicht zu kurz. Grade mal zehn Minuten mit dem Auto westlich von Cleebronn befindet sich der Naturpark Stromberg-Heuchelberg. Die Kulisse wird von Höhenzügen und sanft geschwungenen Weinbergen eingerahmt.

→ Ein wahres Paradies für Naturliebhaber, Aktivurlauber und Tierfreunde. Weinliebhaber werden nicht nur an den Panoramen der Natur Gefallen finden. Denn was die Weingüter und Genossenschaften an Weinqualitäten auf die Flasche bringen, hat sich längst herumgesprochen. Es gibt nicht nur Burgunder und den süßigen Trollinger, denn auch mit internationalen Sorten weiß man hervorragend umzugehen.

**MEHR INFOS:
WWW.CLEEBRONN.DE**

TIPPS

Weingärtner Cleebronn-Güglingen eG

Von hochwertigen Weinen abgesehen, bieten die Weingärtner Cleebronn-Güglingen einiges mehr. Die stilvolle Vinothek zum Probieren der Weine, Wanderungen und Fahrten durch die Weinberge sowie einen fahrenden Weinpavillon, «Sankt M Express» genannt. www.cg-winzer.de



Golfen in Cleebronn

Golf ist heutzutage kein elitärer Sport mehr, der Golfclub Cleebronn mit seiner regelmäßigen Unterstützung des Kinderferienprogramms beweist das eindrucksvoll. Am Michaelsberg ist die 9-Loch-Anlage wunderschön in die Landschaft eingebettet. www.golfplatz-cleebronn.de

Besenwirtschaft mit Biermanufaktur

Außergewöhnlich ist das «Leiterwägele», eine Besenwirtschaft am Fuß des Michaelsbergs. Idyllisch in den Weinbergen und in unmittelbarer Nähe zum Schloss Magenheim gelegen. Regionale Gerichte, Spezialitäten vom Smokergrill und selbstgebraute Biere. www.leiterwaegele.com

Erlebnispark Tripsdrill

Unbedingt einen Besuch wert ist der Erlebnispark Tripsdrill. Dort warten Achterbahnen, Wildwasserfahrten, aber auch ein Wildtierpark mit Flugvorführungen in der Falknerei. Und zur Entspannung geht es auf den Barfußpfad.

www.tripsdrill.de





BACKNANG - DA WIRD WAS GEBOTEN



An der malerischen Murr gelegen, ist Backnang eingebettet in eine wunderschöne Landschaft mitten im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald. Der steil zur Murr abfallende Burgberg mit seinem bemerkenswerten Ensemble historischer Architektur ist die Keimzelle der 1067 erstmals urkundlich erwähnten Stadt. Bis heute findet man in der Altstadt noch Bauwerke aus dem 13. Jahrhundert, weshalb auch die Deutsche Fachwerkstraße durch Backnang führt.

Altstadt und Stadtzentrum bilden den Schauplatz für zahlreiche Veranstaltungen. Das Jahr endet mit dem Backnanger Silvesterlauf, dem mit dem City Triathlon im späten Frühjahr das nächste Sporthighlight folgt. Das Backnanger Straßenfest gilt als das älteste und größte Straßenfest in Baden-Württemberg und wird jährlich am letzten vollständigen Juni-Wochenende mit Böllerschüssen vom Stadtturm und Fassanstich eröffnet. Vom Stadtturm aus spielen auch die Backnanger Turmbläser jeden Sonntag vor dem Gottesdienst und jeden Feiertag pünktlich um 9 Uhr für etwa 20 Minuten der Jahreszeit oder dem Festtag entsprechende Stücke – egal bei welcher Witterung.

→ Zahlreiche Museen und Galerien erweitern das Spektrum des Angebots. Die Verbindung historischer Architektur mit zeitgenössischer Kunst zeigt sich schon im Kulturzentrum Stiftshof mit vier Museen und Galerien. Das schon 1971 gegründete autonome Jugendzentrum erweitert das Spektrum der Veranstaltungen mit Konzerten und Events und der inzwischen schon legendären Juze-Murr-Regatta, einer Art Seifenkistenrennen mit selbstgebaute Booten auf der Murr.



**MEHR INFOS:
WWW.BACKNANG.DE**

TIPPS

Bottwartal-Kellerei eG

Im nahe gelegenen Bottwartal wachsen Lemberger und Trollinger, Riesling und Kerner. Daraus keltert die Bottwartaler Winzer ihre Weine. In der Kellerei kann man Weinproben buchen – einfach so oder mit Kellerführung – und mehr über die Weine und die Region erfahren.

www.bottwartalerwinzer.de



Indy Cart

Fahrspaß und Action sind auf der 250 Meter langen Rennstrecke der Indoor-Kartbahn garantiert. Egal ob Jung oder Alt, Anfänger oder Profi, die Bahn bietet Abwechslung für jeden, weil Strecke und Kurven immer wieder neu gebaut werden. www.indy-cart.de



Vioneers Winespot

Wer gerne Wein trinkt, findet im Winespot der Vioneers eine umfangreiche Auswahl internationaler Weine. Regelmäßige Weinproben, After-Work-Partys und Feste erweitern das Angebot in der modernen Vinothek.

www.vioneers.com

WeinErlebnisWeg «Wunnenstein»

Der Wunnenstein, berühmtester Berg des Bottwartals, ist heute ein beliebtes Ausflugsziel. Vom Aussichtsturm blickt man über die ganze Region, und auf dem Wein-ErlebnisWeg «Wunnenstein» erfährt man alles über die Welt des Weinbaus. Prost!

www.grossbottwar.de



TIPPS

Wildpark Bad Mergentheim

Nirgendwo sonst kommt man über 70 europäischen Wild- und Raubtierarten so nah wie im Wildpark Bad Mergentheim. Highlight sind die Übernachtungen am Gehege des größten Wolfsrudels Europas, inklusive Lagerfeuer, Stockbrot und nächtlichem Wolfsgeheul. www.wildtierpark.de



Weingärtner Markelsheim eG

Seit über 100 Jahren verwöhnen die Winzer der Winzergenossenschaft Markelsheim Liebhaber mit den typischen Weinen des Taubertals. Der Tauberschwartz ist die regionale Besonderheit der Region und passt perfekt zur heimischen Küche.

www.markelsheimer-wein.de

Übernachten in den Weinbergen

Mitten in den Reben übernachten? Kein Problem. Der Jakobshof bietet gleich zwei besondere Schlafgelegenheiten: Im Trapperbus mitten in den Weinbergen oder in einem der gemütlichen Weinfässer hoch über Markelsheim. Beides inklusive Vesper-Korb und Frühstücksservice.

www.jakobshof-lehr.de

5-Sterne-Taubertal-Radweg

100 Kilometer traumhaftes Radwandern auf einer der schönsten Radstrecken Deutschlands, von Rothenburg ob der Tauber bis Wertheim am Main. Gemütlich mit dem Touren- oder Rennrad. Ausgezeichnet mit der Höchstnote «5 Sterne» vom ADFC. www.liebliches-taubertal.de



IN UND UM BAD MERGENTHEIM



Im Nordosten Württembergs, an der Grenze zu Bayern liegt Bad Mergentheim. Kurstadt, Urlaubsziel, Universitätsstandort - im sogenannten «Lieblichen Taubertal» ist die ehemalige Residenzstadt des Deutschordens ein pulsierender Ort voller kultureller Ziele, wunderschöner Parkanlagen und zahlreicher Veranstaltungen. Direkt an der Romantischen Straße, der ältesten Ferienstraße Deutschlands, gelegen, lockt sie jährlich unzählige Gäste in ihre charmante Altstadt, die seit Mitte des 16. Jahrhunderts von jeder Zerstörung verschont geblieben ist und ihr mittelalterliches bis barockes Stadtbild bewahren konnte. Das Residenzschloss Mergentheim war vom 16. bis ins frühe 19. Jahrhundert die Residenz der Hoch- und Deutschmeister des Deutschen Ordens. Das Herzstück des Schlosses bilden das Deutschordensmuseum und die berühmte Berwart-Treppe aus dem Jahr 1574. Umgeben ist das Schloss vom traumhaften Schlosspark, der im Stil eines englischen Gartens angelegt wurde. Der Marktplatz mit Zwillingshäusern, Milchlingsbrunnen und Altem Rathaus, der Kurpark und zahlreiche Kirchen gehören ebenso zu den Sehenswürdigkeiten der Kurstadt.

→ Seit 950 Jahren ist Bad Mergentheim auch vom Weinbau geprägt, zahlreiche Restaurants verwöhnen die Gäste mit heimischen Weinen und regionalen Gerichten. Dazu füllen Feste, kulturelle Veranstaltungen wie das Oldtimer-Treffen und natürlich Märkte die Stadt mit Leben. Ganz nebenbei wurde Bad Mergentheim von der baden-württembergischen Landesregierung als «Nachhaltiges Reiseziel» zertifiziert.

MEHR INFOS:
WWW.BAD-MERGENTHEIM.DE



TIPPS

Heilbronner Trollinger Marathon

In der größten Rotweinregion Deutschlands findet einer der größten Landschaftsläufe in Deutschland statt. Dieses Jahr zum 20. Mal. An den Verpflegungsstellen gibt es neben den üblichen Getränken auch Trollinger und davon für jeden Teilnehmer auch eine Flasche als Präsent. www.trollinger-marathon.de

Aquatoll Neckarsulm

Schon allein wegen des Wildwasserflusses ist der Besuch des Erlebnisbads in Neckarsulm ein Muss. Wer sich dann ausgetobt hat, kann im Sportbad noch ein paar Runden drehen oder im Saunabereich und bei zahlreichen Wellness- und Fitnessangeboten entspannen. www.aquatoll.de



Kanu & Bike Heilbronn

Die etwas andere Stadtführung aus einer besonderen Perspektive – mit dem Kanu durch Heilbronn. Zwei Stunden auf dem alten Neckar durch den König-Wilhelm-Kanal bis zur historischen Handschleuse und wieder zurück zur Götzenturmbrücke. www.kanu-bike.de



Genossenschaftskellerei Heilbronn

Über 1000 Winzer rund um Heilbronn liefern ihre Trauben für die Weine der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Mit dem Ursprung Trollinger setzen sie die Ursorte Württembergs für junge Leute und Weinliebhaber in Szene. www.wg-heilbronn.de

HEILBRONNER GASTFREUNDSCHAFT



Heilbronn, wegen seiner ausgedehnten Rebflächen auch Stadt des Weins genannt, hat kaum jemand als Ausflugsziel auf dem Schirm. Dabei bietet die Stadt am Neckar, die mit dem benachbarten Neckarsulm verschmilzt, nicht nur kulturell und historisch einiges, sondern auch kulinarisch. Und für alle, die ihren Urlaub gerne mit sportlichen Aktivitäten verbinden, ist auch etwas dabei. Bis heute weiß niemand, was den deutschen Lyriker Heinrich von Kleist dazu bewogen hat, seine Geschichte von Käthchen ausgerechnet nach Heilbronn zu verlegen. Nichtsdestotrotz bewahrt die Stadt dem Käthchen seitdem ein Andenken mit einem Kleistmuseum und der Wahl von gleich drei jungen Frauen zum Käthchen für jeweils zwei Jahre. Darüber hinaus ist die Stadt berühmt für ihre zahlreichen Brunnen, die das Stadtbild prägen und die enge Verbindung Heilbronn mit dem Wasser belegen. Die Stadt selbst kann man ganz aktiv entdecken, beispielsweise mit einem Hop-on-Hop-off-Bus, dem Segway, im Kanu oder auf dem Neckarschiff. Für alle Sportbegeisterten gibt es zahlreiche Events, wie das Tennisturnier Heilbronner Neckarcup oder den hep Triathlon, der im Jahr 2021 zum ersten Mal stattfand.

→ Zu den kulturellen Highlights gehört das Klassik-Open-Air-Festival. Bei freiem Eintritt präsentieren sich dann Orchester und Musikgruppen aus Heilbronn mit einem abwechslungsreichen Konzertprogramm unter freiem Himmel. Und wenn man schon mal da ist, sollte man sich einen Besuch in der Wein-Villa nicht entgehen lassen: Heilbronner Weine im klassizistischen Ambiente und bei gutbürgerlich-schwäbischer Küche.



MEHR INFOS:
WWW.HEILBRONN.DE



TIPPS

Active Garden

An steilen Wänden hochklettern oder seine Grenzen im spektakulären Ninjaparcours ausprobieren – im Active Garden in Waiblingen sind Muskeln und Ausdauer gefragt. Wer es etwas entspannter angehen will, ist in den Yoga- und Pilateskursen richtig. www.active-garden.de



Remstalkellerei

Vor den Toren Waiblingens, im benachbarten Weinstadt, öffnet die Remstalkellerei die Tore für alle Weininteressierten. Vom Alltagswein bis zur Premiumlinie kann hier eingekauft werden. Weinproben oder ein Vesper im Weinberg kann man ebenfalls buchen. www.remstalkellerei.de

Kanufahren & Stand-up-Paddeln

Ob sitzend im Kanu oder stehend auf dem Board, auf der Rems kann man seit der Garten 2019 durchgehend von Weinstadt bis Waiblingen paddeln. Die Strecke lässt sich in zwei bis drei Stunden bewältigen und dabei kann man die Flusslandschaft genießen. www.waiblingen.de

Restaurant «Christophorus» im Porsche Museum Stuttgart

Im Porsche Museum in der nahen Landeshauptstadt Stuttgart kommen nicht nur Fans schneller Autos auf ihre Kosten. Das Restaurant «Christophorus» ist ein Pionier des Dry-aged-Beefs und verfügt über einen eigenen Reifekeller mit einer Auswahl von 500 hochwertigen Weinen aus aller Welt. www.porsche.com



WAIBLINGEN MIT HERZ



Nur zehn Kilometer nordöstlich von Stuttgart liegt Waiblingen, das Zentrum des Rems-Murr-Kreises. Zahlreiche Touristikrouten locken die Besucher in die hübsche Stadt. Die Württemberger Weinstraße, ebenso wie die Remstal-Route des Touristikverbands mit Rad- und Wanderwegen sowie gastronomischen und kulturellen Angeboten, der 90 Kilometer lange «Remstalradweg» und die Deutsche Fachwerkstraße. In der historischen Altstadt bildet der Marktplatz das Herzstück der Stadt, geprägt vor allem von den offenen Arkaden des alten Rathauses. Wahrzeichen ist der Hochwachturm, der noch aus dem Mittelalter erhalten ist und vom höchsten Punkt der Altstadt aus über die Stadt wacht.

Den architektonischen Gegensatz bildet die 2008 eröffnete Galerie Stihl. Der Stuttgarter Architekt Hartwig N. Schneider wurde dafür mit dem Verzinkerpreis 2011 und dem Hugo-Häring-Landespreis 2012 ausgezeichnet. Die zwei Neubauten werden von durchscheinendem Industrieglas umschlossen und nur durch eine Gasse voneinander getrennt. Das ganze Jahr locken zahlreiche Feste und Märkte die Besucher nach Waiblingen.

→ Zu den absoluten Highlights gehört das Staufer-Spektakel, ein Mittelaltermarkt mit bunten Ständen und Darbietungen. Das Kontrastprogramm dazu bietet das alle zwei Jahre stattfindende Stadtfest Fiesta Latina mit jeder Menge Tanz, Musik, Kulinarischem und Kunsthandwerk aus Lateinamerika. Und zu guter Letzt: Für Oldtimer-Fans ist die Remstal-Klassik im Zentrum der Stadt ein absolutes Muss im Jahreskalender.

MEHR INFOS:
WWW.WAIBLINGEN.DE



SCHWÄBISCH HALL - KULTUR & MEHR



«Der Rundumblick von der Dachterrasse des Sudhauses über die zu Füßen liegende Altstadt übertrifft fast alles, was Deutschland an Stadt- und Landschaftsbildern zu bieten hat», schrieb Gottfried Knapp in der Süddeutschen Zeitung. Die alte Salzsiederstadt ist ein Kleinod im Nordosten Württembergs und bietet Besuchern jede Menge Abwechslung.

Schon seit 1925 finden auf der imposanten Treppe der Kirche St. Michael die berühmten Freilichtspiele statt. Jeweils drei Stücke werden aufgeführt, seit der Eröffnung des Neuen Globe Theaters finden ganzjährig Aufführungen statt.

Stolz ist man in Schwäbisch Hall auch auf seine Museen und Galerien. Die Museen haben vor allem die Historie der Stadt im Fokus, in den Galerien spannt sich der Bogen von den alten Meistern bis in die Moderne. Und wem das noch nicht genug ist, findet im umfangreichen Veranstaltungskalender Angebote zu Musik, Film und Literatur. Auch Sportbegeisterte kommen auf ihre Kosten. Alljährlich am 6. Januar führt der Dreikönigslauf zehn Kilometer durch die Altstadt, im Sommer lockt das Freizeitbad Schenkensee mit zahlreichen Rutschen und einem Zehn-Meter-Sprungturm.

➔ Für Genießer finden sich mit der «Eisenbahn» und «Rebers Pflug» gleich zwei Sterne-Restaurants in Schwäbisch Hall und im nur 25 Kilometer entfernten Ingelfingen kann man in der Verkaufsstelle der Weinkellerei Hohenlohe die Weine der Region kennenlernen.

MEHR INFOS:
WWW.SCHWAEBISCHHALL.DE

TIPPS

VINGt-deux22

Für Weinliebhaber ist die ehemalige «Burgertrinkstube» (sic) genau die richtige Adresse. Eine tolle Weinauswahl aus aller Welt, dazu leckere Kleinigkeiten zum Essen und eine großartige Beratung durch Sommelier Matthias Wassermann. Unkompliziertes Ambiente.

www.facebook.com/VINGt-deux22

Bogenparcours Diana

Ein im Wald angelegter 3D-Bogen-Parcours, der keine Wünsche offenlässt. Nach dem Bezahlen geht es mit Hilfe einer Karte in den Parcours, wo von der Schnecke bis zum Grizzly alles an Zielen geboten wird. Im Schützenhaus gibt es eine kleine Stärkung für die Bogenschützen. www.sc-diana.de



Golfclub Schwäbisch Hall

Auf gut 85 Hektar Gesamtfläche können Golfer großzügig angelegte Spielbahnen vor spektakulärer Kulisse genießen. Der 18-Loch-Meisterschaftsplatz mit zahlreichen Wasserhindernissen und naturgegebenen Schwierigkeiten eignet sich für Einsteiger und Fortgeschrittene.

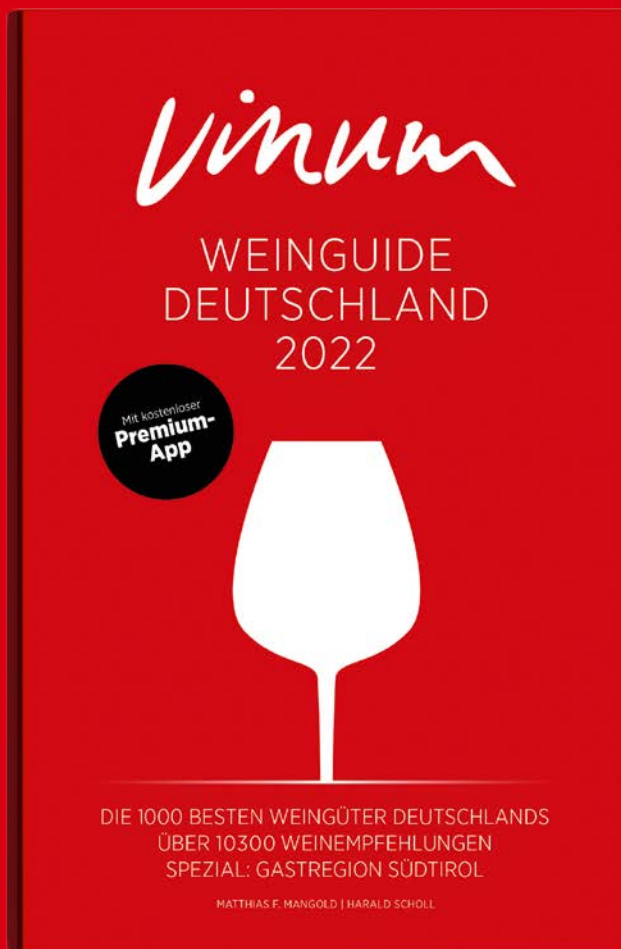
www.gc-sha.de

Mega Jump Trampolinpark

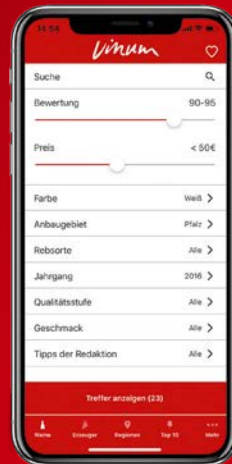
Im Mega Jump Trampolinpark Schwäbisch Hall kann man zwischen verschiedenen Angeboten wählen, auch unter Anleitung Jump Robics lernen oder Fitnesskurse buchen. Kletterwand, Squash Court und Fitnessstudio inklusive.

www.megajump-sha.de





Exklusiv für
VINUM-
Abonnenten
**JETZT NUR
25 EURO**
statt 35 Euro



Ganz nüchtern betrachtet: ein Top-Angebot

- Detaillierte Empfehlungen: Über 10 300 deutsche Weine von mehr als 1000 Weinproduzenten
- Top-10-Listen: Weine des Jahres, beste Rieslinge, Best Buy... u.v.m.
- Buchkäufer erhalten kostenlosen App-Zugang zu ausführlichen Online-Informationen und gezielten Suchfunktionen
- Spezial-Dossier: Gastregion Südtirol

Jetzt bestellen.

www.weinguide-deutschland.de

**IN DER KUNST
FINDE ICH FRIEDEN,
WENN MEIN KOPF
ÜBERFLIESST**





mälde auf der Leinwand hat er mit dem Messer zerstört, mit den Überresten und neu Hinzugefügtem erschafft er einen dreidimensionalen Raum.

Meist ist Cultraro von früh bis spät an der Akademie. In der Zeit besucht er Seminare und arbeitet in den Werkstätten, in seinem Atelier tauscht er sich mit anderen Studierenden über Fragen des Lebens aus. Im geschützten Raum der Hochschule erfährt er, wie seine Bilder von anderen im Seminar gelesen und empfunden werden. Neben dem Vollzeit-Studium der freien Kunst belegt er seit 2021 zusätzlich den Studiengang Intermediales Gestalten bei der Konzeptkünstlerin Prof. Antonia Low. Hier stehen wissenschaftliches Recherchieren, konzeptionelles Arbeiten, Pädagogik und Ausstellungsdesign im Fokus. Mit diesem Abschluss darf er dann Kunst am Gymnasium lehren. Den Austausch mit den Schülerinnen und Schülern stellt er sich bereichernd vor, aber mit seiner eigenen Kunst aufzuhören, das ist für ihn unvorstellbar: «Große deutsche Künstler wie Jörg Immendorff und Gerhard Richter haben auch wichtige Werke in den Jahren erschaffen, als sie als Kunsterzieher einige Jahre an Schulen tätig waren.»



Der Schaffensprozess von Leandro Cultraro ist geprägt von seinem Verhältnis zur Welt. Das scharfe Messer ist neben Pinsel und Klebstoff sein wichtigstes Werkzeug. Mit ihm zerstört er frühere Werke aus Leinwand und Pappe und lässt daraus dann Neues entstehen. Was steckt hinter dieser Technik? **Text: Ute Noll, Fotos: Ute Noll, Nadine Bracht**

«suedseestartenzwei» - so nennt Leandro Cultraro eines seiner Werke. Mit diesem Titel vor Augen könnte man in dem dazugehörigen Werk Palmen erkennen, die bei gleißendem Licht unter leuchtend blauem Himmel vor einem türkis strahlenden Meer stehen. Das zwei Meter hohe und 1,70 Meter breite Bild entstand in der Pandemie, als die Südsee als Sehnsuchtsort unerreichbar war. Cultraro malt in der Tradition der abstrakten Malerei mit den Werkstoffen Öl, Lack und Acryl auf Leinwand. Pappe und Paketband verschmilzt er zu Skulpturen wie «Miss Liberty (looks like a fountain)». Konkrete Geschichten erzählen seine Werke nicht, stattdessen sind sie Projektions- und Assoziationsräume, sie laden

dazu ein, beim Betrachten an eigene Bilder, Erinnerungen und Fragen anzuknüpfen. Cultraro arbeitet intuitiv, aber auch reflektiert und thematisch: Er beschäftigt sich beispielsweise mit der Diskrepanz zwischen Wahrnehmung und Realität, zwischen dem, was wir sehen, und dem, was wir sehen wollen, und auch mit dem, was das Gegenüber dabei empfindet. Perspektivenwechsel seien wichtig, sagt er, ebenso sei es essenziell, Grenzen auszuloten und zu überschreiten, sowohl im Kopf wie auch in der Kunst. Die farbigen Leinwandfetzen und Löcher im Bild «suedseestartenzwei» zeigen etwas «vor dem Bild», die zerschnittenen Leinwandstreifen zeigen sich durch die Löcher «hinter dem Bild». Das Ge-



VITA

Man könnte glauben, es sei ein Künstlerna-
me – aber weit gefehlt. Leandro Cultraro wurde als Sohn italienisch-deutscher Eltern 1998 in Arnsberg-Neheim in Nordrhein-Westfalen geboren und lebt seit 2018 in Stuttgart. Damals war er für sein Studium an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste in die Stadt gekommen. Bereits auf dem Gymnasium hatte er künstlerische Ambitionen und schloss das Abitur mit Auszeichnung im Lehrfach Kunst ab. Seine besonderen Lernleistungen waren seiner Schule schon damals eine Präsentation wert.




DIE MACHER IM LÄNDLE

Sie sind jung, begabt und ehrgeizig. Den Rahmen für ihre Professionalität bilden eine Winzerlehre, ein Weinbaustudium und häufig Praktika in fernen Weinbau-
regionen. Jonas, Tamara und Markus haben uns ein Stück auf dem Weg zu ihren
Traumberufen mitgenommen. **Text: Eva-Maria Dülligen, Fotos: Armin Faber**



TAMARA-LUISA ELBL WEINKÖNIGIN, JUNGWINZERIN, 24

Dass sie Corona die längste Amtszeit als württembergische Weinkönigin verdankt, nimmt Tamara Elbl mit Humor: «So hatte das Ganze wenigstens einen Vorteil.» Sprachgewitzt und optimistisch bewegt sich die 24-jährige Hohenloherin durch die Welt als Weinhoheit, die sie nun – aufgrund einer ausgefallenen Wahl – seit zwei Jahren durchlaufen darf. Ein Wermutstropfen ist zweifelsohne die abgesagte Reise nach Indien, wo sie vergangenes Jahr auf dem Weinfestival in Mumbai als Botschafterin württembergischer Weine auftreten sollte. Stattdessen kommunizierte Tamara in einem Chatroom mit hunderten Teilnehmern des Festivals. Weniger virtuell erfasste die gelernte Winzerin in der gewonnenen Zeit die Weinkultur vor ihrer Haustür. «Auf meinem Mountainbike bin ich von Rottenburg am Neckar bis ins Jagsttal und habe so viele Weingüter wie möglich unter die Lupe genommen.» Statt zehn Minuten hier und zehn Minuten dort als kleiner Weinpromi habe sie einen intensiven Blick hinter die Weingutskulissen gewagt, sozusagen einen Crashkurs im Fach Heimatwein absolviert.

In Echtzeit studiert Tamara auch Wein-Technologie-Management in Weinsberg und Heilbronn. «Dieser neue duale Studiengang stellt für mich eine kleine Revolution dar – es werden drei Welten vermittelt: Weinbau, Önologie und Betriebswirtschaft, alle mit derselben Gewichtung.» Dass sich Wein nicht so einfach aus der Hüfte heraus verkaufen lässt, weiß sie aus langjähriger Erfahrung, denn Tamara hilft seit 2016 in der Vinothek der Weinkellerei Hohenlohe aus. Man müsse ein Bindeglied zwischen Weinbranche und Konsument sein, und das funktionieren nur auf der Basis fundierten Wissens in Theorie und Praxis. 

VITA

Kurz nach ihrem Abi wird Tamara-Luisa Elbl zur Hohenloher Weinkönigin gekürt. Der 24-jährigen Quereinsteigerin liegt der regionale Wein seit jeher im Blut: «Ich bin ins Trollinger-Erbe hineingeboren worden.» Nach zwei Lehrjahren auf dem Heilbronner Weingut Dautz-Able und im Staatsweingut Weinsberg darf sie sich Winzerin nennen und wird im selben Jahr Württemberger Weinhoheit. Parallel zu diesem Amt studiert sie Wein-Technologie-Management, arbeitet im Verkauf der Weinkellerei Hohenlohe sowie an einem studentischen Sekt-Projekt und sitzt ehrenamtlich im Gemeinderat. Tamaras Lieblingsrebsorte: Trollinger.



JONAS SCHÄFFER WEINBAUTECHNIKER, JUNGWINZER, 26

VITA


Im zarten Alter von 16 wurde er Teil einer dynamischen Jungwinzer-Gruppe. Das Fundament für Jonas Schäffers Part in der «Vinitiative» ist kompakt: drei Jahre Winzer-Ausbildung auf württembergischen Weingütern, Praktikum im neuseeländischen Hans Herzog Estate sowie ein Abschluss als staatlich geprüfter Techniker für Weinbau und Önologie. Auch wenn der 26-Jährige den elterlichen Weinbaubetrieb in einigen Jahren übernehmen wird, denkt er nicht daran, den Lauffener Weingärtnern den Rücken zu kehren: «Wir sind eine große Familie. Und: In einer Genossenschaft herrscht gebündelte Kompetenz.»

Ein gutes Gefühl muss es sein, wenn die eigenen Weine im Feinschmecker-Guide «Die besten Weingüter 2022» auftauchen. Mit «eigene Weine» sind je ein Lemberger und ein Schwarzriesling der württembergischen Jungwinzer-Gruppe «Vinitiative» gemeint. Jonas Schäffer ist einer von ihnen. Seit zehn Jahren gibt der examinierte Weinbautechniker und Önologe alles, um als Vinitiative-Mitglied «den Rotwein auf die Spitze zu treiben.» Der 26-jährige Jungwinzer konzentriert sich auf seine Lieblingsrebsorte: «Der Lemberger ist für mich das eigentliche Aushängeschild im Ländle. Ertragsreduziert und in der Barrique gereift, kommt Finesse mit schön gereifter Frucht ins Glas.» Vier Reihen Lemberger mit alten Rebstöcken bewirtschaftet Jonas für die Weinlinie der jungen Wengerter unter dem Genossenschaftsdach der Lauffener Weingärtner. Zwischen 30 und 35 Euro bewegt sich die Preisspanne für alle Roten. «Es sollte langsam bis zum Endverbraucher durchgesickert sein, dass hochpreisige Spitzenweine hier vermehrt den Genossenschaften entspringen.» Bis zum Premiumweinerzeuger war es ein spannender Weg für Jonas. Zunächst lernte er drei Winzer-Lehrjahre das Handwerk auf verschiedenen Weingütern. Bevor er sich zum Techniker für Weinbau und Önologie schleifen liess, absolvierte er bei der Schweizer Weinkone Hans Herzog ein Praktikum in Marlborough, Neuseeland. Auch wenn er «dem parfümartigen NZ-Sauvignon-Blanc» nicht viel abgewinnen könne, habe er viel mitnehmen können, vor allem, was die Pinot Noirs von Herzog angehe. Obwohl manchmal noch vom Fernweh gepackt, steckt Jonas die württembergische Weinkultur in jeder Körperfaser: «Ich möchte nirgendwo sonst auf der Welt Wein machen.»





MARCUS DITTEL KELLERMEISTER, 30

Nahezu süchtig ist Marcus Dittel nach Lebenserfahrung und Abenteuern - obgleich er irgendwie schüchtern wirkt: «Das war ich früher mal», sagt der 2. Kellermeister des Collegium Wirtemberg, «aber dann habe ich die Welt bereist, bin auf eigene Faust nach Südafrika oder habe auf Weingütern in Neuseeland, Österreich und Südtirol gearbeitet.» Nicht nur sein Englisch aufpolieren und Freundschaften knüpfen konnte er weit weg von der Heimat Württemberg. Der 30-jährige Weinstädter griff auch Elementares aus dem organischen Weinbau bei Starwinzer Hans Herzog in Marlborough ab oder feilte sein önologisches Geschick in den Barrique-Kellern der Südtiroler Cantina Tramin. «Natürlich habe ich net den ganzen Dag gschaffd», schwäbelt er rückblickend. Auf der Pazifikinsel kreiste er im Helikopter über Gletscher, genoss Whale Watching und steuerte mit einem Schweizer Koch die besten Gourmetadressen Marlboroughs an. Das Spannendste jedoch sei das Probieren unterschiedlichster Weine vom Sauvignon Blanc bis zum Pinotage gewesen. Mit Ehefrau Tabea und der zehn Monate alten Tochter Nele hat der Techniker für Weinbau und Önologie im Remstal ein schönes Zuhause gefunden - samt 1,4 Hektar bestockter Rebfläche, deren Trauben er ans Collegium liefert. Durch einen befreundeten Obstbauern sei er an den Wengert gekommen und würde gern noch ein paar Ar dazu pachten. «Aber ich will auf jeden Fall im Nebenerwerb bleiben.» Denn in erster Linie ist Marcus Kellermeister. Er leitet die Kontrolle über Gärungsprozesse in Edelstahl und Holzfass, das sanfte Abpressen im Herbst und vor allem das Verkosten und Verschneiden der Weine im Dreier-Team vor der Flaschen-Abfüllung. Lieblingsrebsorte: Grauburgunder. 

VITA

Die Kindheitsjahre in den idyllischen Weinbergen von Großheppach konnten sein Fernweh nicht austreiben. Neuseeland, Südafrika, Österreich, Südtirol nutzte Marcus Dittel allerdings nicht nur als Sehnsuchtsorte seiner Abenteuerlust. Primär arbeitete der Kellermeister dort auf renommierten Weingütern, um sich in Weinbergen und Reifekellern Handwerkskniffe abzuholen. Nach Winzerlehre und Ausbildung zum Techniker für Weinbau und Önologie vinifiziert er heute vom Riesling bis zum Lemberger alle Rebsorten des Collegium Wirtemberg. Den Ertrag seiner 1,4 Hektar liefert er im Nebenerwerb an die Genossenschaft.

JETZT ABER HER MIT DEM JUNGEN GEMÜSE!



Frisch, farbenfroh, knackig und schnell zubereitet. Die Frühlingsküche ist die ersehnte Abwechslung zu den Gerichten der dunklen Jahreszeit. Und die passenden Weine unterstützen die grünen Aromen dieser leichten Gerichte. Sie sind aromatisch, straff und mit animierender Säure. Eine perfekte Kombination für viel Spaß am Gaumen. **Text und Fotos: Ulrike Palmer**

GRÜN, GRÜNER AM GRÜNSTEN




DER PASSENDE WEIN

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG
2020 Cleebrohn Michaelsberg
Traminer Spätlese
11 Vol.-%

Klares Hellgelb im Glas. Charmant floral in der Nase, Pfingstrose, frische Trauben. Im Mund mit feiner Frucht, Litschi, Stachelbeere, etwas Pfirsich, Limettenezeste. Am Gaumen mit klarer Frische, wieder Zitrusfrucht, darunter eine leichte Salzigkeit. Feingliedrig, komplex. Sehr delikat.

Preis: 9,20 Euro | www.cg-winzer.de

Junges Gemüse und frische Kräuter haben vieles gemeinsam: Man kann sie direkt so essen, sie sind im Nu zubereitet und lassen sich perfekt kombinieren. Die Frühlings- und Frühsommerküche funktioniert häufig nach dem Baukastenprinzip: Man nehme ein paar Blätter Salat, eine schaumige Kerbelsuppe, angemachten Ziegenfrischkäse oder einen gebeizten Fisch. Fertig ist ein leichtes Menü. Mit ihrer würzigen Frische animiert die Frühlingsküche die Geschmacksnerven und fordert die Weinbegleitung heraus, Farbe zu bekennen. Etwa mit duftigem Bouquet und straffer Säure. Traminer, Sauvignon Blanc oder auch Kerner unterstützen junges Gemüse perfekt. Haben Sie schon mal Kerbel oder Petersilie als Zutat im Salat probiert? Die jung geernteten Stängel haben so gar nichts von den holzigen Blättern der ausgewachsenen Kräuterbüschel. Am besten mixt man mehrere Salate und frische Kräuter, wie es im Süden Frankreichs im Mesclun üblich ist. Perfekt zu diesen aromatischen Mischungen sind junger Ziegenkäse oder Süßwasserfische aus heimischem Fang oder Zucht, etwa Forelle, Felchen oder Saibling. Zubereitet als mariniertes oder gebeiztes Fisch, werden sie besonders zart und aromatisch. Neben Salz, Zucker und wenigen Gewürzen braucht man nicht viel und lässt so dem zart nussigen Geschmack des frischen Fisches viel Platz. Leicht gebeizt wird ein Saibling fein begleitet von frischen Salaten und Kräutern. Dass diese Form der Küche auch noch außerordentlich gesund ist - und das ganz ohne erhobenen Zeigefinger - macht sie gleich noch sympathischer. 

HIGHLIGHT!

Kerbel gehört zur Familie der Doldengewächse, wurde früher als Kur gegen Frühjahrsmüdigkeit eingesetzt und gehört zu den Fastenkräutern. Er hat ein bittersüßes Aroma, feine Anisnoten, viele Mineralstoffe, wie Zink, Eisen, Kalium, Vitamin C und wichtige Bitterstoffe. Petersilie, oder Peterling sollte jung geerntet werden, dann hat sie noch zarte Blätter und ein feines Aroma. Und ist, wie viele Kräuter, reich an Chlorophyll, Vitaminen und Mineralstoffen.



DER PASSENDE WEIN

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2020 FELS Justinus K trocken
13 Vol.-%

Ein Kerner wie aus dem Bilderbuch! Leuchtend helles Gelb im Glas. In der Nase mit feinem Blütenduft, reifer Apfel. Im Mund mit präziser Balance von Frucht und Würze, frische Gartenkräuterwürze, schön saftig, auch etwas Gerbstoff. Entwickelt sich mit Luft im Glas, deshalb gerne ein größeres Glas verwenden!


Preis: 8,90 Euro

www.felsengartenkellerei.de




HIGHLIGHT!

Carolin und Alexander Dietz, Ziegenhütte Zollernalb. Ein echter Familienbetrieb auf der Schwäbischen Alb. Mit zwei Ziegen starteten die beiden, inzwischen sind es 80 Milchziegen, mit Hofkäserei und Hofläden. Was die beiden an den Ziegen fasziniert? «Seit über 10 000 Jahren nutzt der Mensch ihre Produkte: Sie liefern Milch, Käse, Fleisch und Fell. Wir haben das Interesse am Käsen und an den Ziegen zur Berufung gemacht.»

Ziegenkäse gilt als ältester Käse der Welt, wurde als Grabbeilage in Mesopotamien entdeckt, und auch auf antiken Malereien ist bereits eine Ziegenkäseherstellung erkennbar. Damit gehören Ziegen zu den ältesten Haustierrassen. Vor allem in Frankreich, Spanien und Italien wird Ziegen(frisch)käse in allen Variationen gegessen. Das hat auch geographische Gründe. Ziegen können sich gut an raues, aber auch warmes Klima anpassen. Sie sind gute Kletterer und anspruchslos, was ihr Futter angeht, kommen auch mit kargen Böden klar. Allerdings gibt die Ziege, verglichen mit der Milchleistung einer Kuh, nur zehn Prozent der Menge. Das erklärt auch den im Vergleich höheren Preis für Ziegenmilchprodukte. Ziegenkäse enthält weniger Cholesterin als Kuhmilch und kaum Laktose, ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Besonders bekömmlich macht Ziegenmilch der höhere Anteil kurzkettiger Fettsäuren verglichen mit Kuhmilch. Die Fettsäuren sind in kleineren Fettkügelchen angeordnet - das macht Ziegenmilch und -käse leichter verdaulich als Kuhmilch. Und passt damit ideal in die leichte Frühlingküche. Mit Ziegenfrischkäse lässt sich, ohne großen Aufwand ein gesamtes Menü begleiten. Von herzhaft bis süß, als Vorspeise mit Kräutern angemacht oder als Topping auf geräuchertem Fisch, als cremige Einlage in Saucen und Suppen gerührt. Wer den leichten Spagat zwischen süß und würzig mag, sollte unbedingt den Frischkäse zusammen mit den ersten Erdbeeren probieren. Den Ziegenfrischkäse noch einmal leicht aufschlagen, damit er noch cremiger und sahniger wird. 

FRISCHFISCH AUF DEN TISCH



Wetten, dass Sie nicht wissen, wieviel Fisch der Bundesbürger im Schnitt verzehrt? Naaa...? Es sind tatsächlich gerade mal vier Kilogramm, Muscheln und Krabben schon mit eingerechnet. Das ist nicht wirklich viel, vor allem wenn man bedenkt, dass die Nordlichter in Hamburg, Bremen und Schleswig-Holstein überdurchschnittlich viel davon essen. Dabei ist es auch im Süden des Landes kein Problem, häufiger mal Fisch auf den Speisezettel zu setzen. Gerade im Südwesten, mit dem Bodensee und den klaren Bächen und Flüssen des Schwarzwalds wie auch im Remstal, gibt es viele erstklassige Fischzuchten. Und deren Forellen, Saiblinge, Zander oder Renken sind aus Sicht von Ernährungswissenschaftlern ein guter Ersatz für die Kollegen aus der Nordsee. Auch kulinarisch halten sie mit, alles, was sich mit den Tieren aus dem Meer machen lässt, funktioniert auch mit den Verwandten aus Fluss und See. Sogar im rohen Zustand ist es kein gesundheitliches Problem, Forelle und Co. zuzubereiten. Das mag nicht jedermanns Sache sein, wenn der Fisch gebeizt wird, schaut es schon anders aus. Beim sogenannten trockenen Beizen wird filetierter Saibling oder auch Forelle mit Salz und Zucker im Verhältnis 1:1, Dill, Wacholder und Zitronenabrieb großzügig bestreut und mit einem geeigneten Gewicht beschwert; anschließend mindestens 24 Stunden im Kühlschrank lagern. Salz und Zucker entziehen dem Fisch das Wasser und machen ihn zart. Dünn in Scheiben geschnitten oder auch in kleine Happen, mit etwas Frischkäse und Kräutern, wird daraus eine Delikatesse. 



DER PASSENDE WEIN

Heuchelberg Weingärtner eG
2020 Weinpalais Nordheim Sauvignon
Blanc trocken

12 Vol.-%

Zeigt sich hell und leuchtend im Glas, ein paar zarte Grünreflexe sind auch dabei. Deutliche Sauvignon-Nase, grüne Paprika, Stachelbeere, auch etwas Grüntee. Am Gaumen mit saftiger Frische, wirklich zupackend, reichhaltig, ein Tick Gerbstoff für die Struktur. Hat definitiv Länge und auch Lagerpotenzial.

Preis: 10,83 Euro | www.heuchelberg.de

HIGHLIGHT!

Klaus und Marion Allgaier betreiben seit über 30 Jahren die Forellenzucht Remsquelle in Essingen im Ostalbkreis. Reines Quellwasser, artgerechte Tierhaltung, niedrige Bestandsdichte, dazu bestes Futter und viel Zeit. Eine Spezialität sind die über Buchenholz und Wacholder geräucherten Fische. Tipp: Regenbogen-, Lachsforellen und Saiblinge können mit der Haut verzehrt werden. Die Haut wird beim Braten schön kross und schmeckt lecker.


 Tobias Single is a man with a beard, wearing a dark blue t-shirt and jeans, sitting on a large wooden wine barrel in a cellar. He is holding a glass of red wine and a bottle of wine. The cellar is filled with many other wooden wine barrels stacked on metal racks. The lighting is warm and focused on Tobias.

TOBIAS SINGLE WEITGEREIST UND HEIMATVERBUNDEN

Sein Beruf sollte mit Genuss zu tun haben – das stand für Tobias Single immer fest. Er entschied sich dafür, Winzer zu werden. Nach seiner Ausbildung in einem VDP-Weingut und Auslandspraktika ist er im Keller der Fellbacher Weingärtner angekommen. **Text: Alice Gundlach**

Er tritt in große Fußstapfen. Denn der Vorgänger von Tobias Single als Kellermeister der Fellbacher, Werner Seibold, prägte den Betrieb wie wohl kaum ein anderer. Seibold verbrachte fast sein ganzes Arbeitsleben bei den Weingärtnern, 50 Jahre insgesamt, davon 26 als Kellermeister.


Seit etwa zweieinhalb Jahren ist Tobias Single nun alleiniger Herr der Fässer in Fellbach, nachdem er zuvor zwei Jahre lang von Werner Seibold angeleitet worden war. Er bringt vor allem neue Ideen von außen mit: Als Geisenheim-Absolvent und Aldinger-Schüler mit Weinbau-Erfahrung in der Schweiz, Österreich und Südafrika hat er bereits fleißig am Sortiment der Genossenschaft gefeilt.

Da ist zum Beispiel die Kellermeister-Cuvée. Die gab es zwar schon vorher, Tobias Single hat ihr aber ein neues Gesicht und eine neue Stilistik gegeben. «Vorher war ein Bild des damaligen Kellermeisters auf der Flasche. Jetzt sind da Fotos von Tieren, aktuell ein Elefant.» Was das mit dem Kellermeister zu

tun hat? Tobias Single ist nicht nur Genussmensch, sondern auch Hobby-Fotograf. Die Tiere, die jetzt die Flaschen der Cuvée zieren, hat er selbst in Südafrika fotografiert. Aber auch dem Inhalt der Flasche verpasste er ein Update: Lemberger und Spätburgunder hat er Merlot als Cuvéepartner hinzugefügt und dafür Cabernet Cubin und Cabernet Dorio gestrichen.

Ein Wein, den es so bei den Weingärtnern vorher noch nicht gab, ist sein Sauvignon Blanc aus dem Holzfass. «Neben der üblichen Sauvignon-Blanc-Fruchtbombe wollte ich auch einen Wein dieser Rebsorte haben, der mehr Struktur hat, mehr Mineralität, mehr Finesse.» Auch die Weine aus den Premium-Linien der Weingärtner baue er feingliedriger aus als sein Vorgänger, der mehr Wert auf Power legte. Insbesondere seinen Lieblingsrebsorten widmet er sich bei diesem Vorhaben: Lemberger, Spätburgunder, Chardonnay - und eben Sauvignon Blanc. Seinen Stil besonders geprägt habe sein Auslandsaufenthalt in Österreich, konkret

im Weingut Lackner-Tinnacher in der Steiermark. «Katharina Tinnacher ist zielstrebig und weiß genau, was sie tut. Sie macht filigrane, aber ausdrucksstarke Weine und arbeitet auch im Weißweinsbereich mit Maischestandzeiten. Das passte gut zu meinen Vorstellungen.» Den Grundstein gelegt hatte aber schon sein Lehrherr Gert Aldinger, dessen Weingut ebenfalls in Fellbach beheimatet ist.

Wenn er nicht Winzer geworden wäre, sagt er, wäre noch Koch infrage gekommen - oder Käser. Zum Wein sei er gekommen, als er als Abiturient in einer Vinothek in seiner Heimat auf der Schwäbischen Alb gejobbt habe. «Der Besitzer hat mir nach Ladenschluss vieles über Wein erklärt und mich probieren lassen. Eines Abends hat er einen Penfolds Grange - einen der besten und teuersten Weine Australiens - geöffnet. Da war ich angefixt.» Und seine Leidenschaft fürs Kochen hat Tobias Single dann einfach ins Private verlagert. Andersherum wäre es auch sicher komplizierter gewesen. 

GEWINNSPIEL EIN ALTER BEKANNTER WIRD ZUM STAR

Der Grauburgunder stammt ursprünglich aus Frankreich, genauer gesagt aus dem Burgund. Sein Geburtsname ist daher auch Pinot Gris. Bei ihm handelt es sich, ebenso wie beim Weißburgunder, um eine Mutation des Pinot Noir, also des Spätburgunders. Seinen Namen trägt er, weil der Wein manchmal einen leicht grauen Farbstich erhalten kann. Denn die Grauburgunder-Trauben haben zwar weißes Fruchtfleisch, aber im reifen Zustand eine violette Schale. Der Boom der Grauburgunder, den man heute beobachten kann, setzte zwar erst vor rund 20 Jahren ein, gegeben hat es die Rebsorte hierzulande aber schon viel früher – aber zunächst unter einem anderen Namen. Dieser bezieht sich auf den Nachnamen eines Apothekers und Kaufmanns aus Speyer, der die Rebe vor rund 300 Jahren in einem verwilderten Weinberg fand, den er erworben hatte. Er machte daraus zunächst einen süßen, lieblichen Wein, den er dem Vernehmen nach auch gut verkaufte. Und zwar unter seinem Namen. Deshalb lautet die Frage:

Wie wird Grauburgunder in Deutschland noch genannt?

a) Ruländer b) Müller-Thurgau c) Scheurebe

MITMACHEN

Teilnehmen an unserem Rätsel können Sie entweder per Mail (info@weinheimat-wuerttemberg.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 Weinheimat Blog vorbei. Unter den richtigen Antworten verlosen wir zehn Spargelpakete.

Einsendeschluss ist der 19. Juni 2022.



www.blog.weinheimat-wuerttemberg.de/gewinnspiel_spargel-paket-2022

SPARGELPAKET

Weinkonvent Dürrenzimmern

2021 Cellarius Grauburgunder trocken

Heuchelberg Weingärtner

2021 Date Me Weißwein-Cuvée feinherb

Weingärtner Cleeborn-Güglingen

2020 Riesling trocken «Sankt M»

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft

2021 Hier und Jetzt Rosé & Duftig

Felsengartenkellerei Besigheim

2020 Terra S Blanc de Noirs trocken

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

2021 Excellent Weisser

Chardonnay trocken



Knackig und zart – so sollte ein Wein zum Spargel sein, damit er die feinen Aromen des Königsgemüses zur Geltung bringt. Zum grünen Spargel kann es etwas aromatischer sein, da passt etwa ein fruchtiger Rosé gut. Dieses Weinpaket können Sie gewinnen, wenn Sie die Quizfrage richtig beantworten. Ansonsten kann man es auch bestellen unter <https://www.weinheimat-wuerttemberg.de/weine/weinpakete/spargel-paket-2022>, Preis: 49 Euro.



<https://www.weinheimat-wuerttemberg.de/weine/weinpakete/spargel-paket-2022>

HIGHLIGHTS MAI BIS SEPTEMBER



MAI

15. Mai 2022

Walk of Wine Gemeinsam mit der Fellbacher Landjugend bewirtschaften die Fellbacher Weingärtner eine Flaniermeile entlang des Kappelbergs. Zu den Weinen der Fellbacher gibt es kleine Snacks, grandiose Ausblicke über Stuttgart und Fellbach und ein Kinderprogramm. Der Weinverkauf ist an diesem Sonntag ebenfalls geöffnet, eine Bewirtung findet auf der Südseite der Neuen Kelter statt.

www.fellbacher-weine.de

20. Mai 2022

Exquisites Weinmenü Die Felsengartenkellerei lässt ihre Weine in Hessigheim in stilvoller Atmosphäre verkosten. Nach einem Sektempfang gibt es ein Vier-Gänge-Menü von regionalen Restaurants und dazu korrespondierende Weine der Felsengartenkellerei. Ab 19 Uhr, Kosten: 89 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de.

www.felsengartenkellerei.de

21. Mai 2022

Weinprobe Stadt Wein Genuss Das Teamwerk Esslingen lädt um 11 Uhr zu einer Dreier-Weinprobe (ein Sekt oder Secco, zwei Weine, Wasser) ein. Veranstaltungsort ist die Vinothek am Markt, Marktplatz 25, 73728 Esslingen. Kosten: 23 Euro pro Person, Anmeldung erwünscht.

www.teamwerk-esslingen.de

26. Mai 2022

Rosswager Weinfest Das traditionelle Weinfest vor der Vinothek der Lembergerland Kellerei. An Christi Himmelfahrt ab 11 Uhr. www.lembergerland.de

26. Mai 2022

Weinwandertag An Christi Himmelfahrt veranstaltet die Weinmanufaktur Untertürkheim ihren alljährlichen Weinwandertag. Die Wanderroute erstreckt sich vom Bahnhof in Obertürkheim bis zur Kelter der Weinmanufaktur in Stuttgart. Auf dem Weg rund um den Ailenberg schlendert man an insgesamt vier Probierständen vorbei. Start: 11 Uhr, Eintritt frei.

www.weinmanufaktur.de

27. Mai 2022

401-Stäffele-Lauf Sensationeller Teamlauf durch die Weinbergterrassen, die 401 Stäffele empor.

Anschließend: Party! Start: 18 Uhr, Anmeldung unter:

www.runme.de/deutschland/401-staeffele-teamlauf-vaihingen-rosswag. www.lembergerland.de

29. Mai 2022

Rosswager Rostbratenfest Wein, Land und Leute beim Weinfest kennenlernen bei der Lembergerland Kellerei. Durchatmen, sich hinsetzen, Freunde treffen, Wein genießen. Ab 11 Uhr.

www.lembergerland.de

JUNI

1. Juni 2022

«Nach'm Schaffe gut geha lassa» Afterwork auf Schwäbisch bieten die Weingärtner Stromberg-Zabergäu an jedem ersten Mittwoch von Juni bis September von 18 bis 22 Uhr an. Zum Feierabendweihen gibt es Leckereien von Micha's Flammerie und relaxten Sound von DJ Jochen Friedrich.

www.wg-sz.de

5. Juni 2022

Wein-Schatzsuche im Tauberberg Genussvolle Wein-Schatzsuche in den Weinbergen der Weingärtner Markelsheim. An der Kellerei gibt es eine Wanderkarte und den Zahlencode für die Schatzkisten. Start: zwischen 10 und 14 Uhr, Gläser sind mitzubringen. Kosten: 25 Euro, Tickets unter:

www.markelsheimer-wein.de

10. Juni 2022

Wein-Treff Lembergerland & Friends Inspirierend, lässig und entspannt mit Freunden ins Wochenende starten: Bei der Lembergerland Kellerei klingt die Woche mit Livemusik, kleinen Speisen und Wein bei einem gemütlichen Afterwork aus. Jeden zweiten Freitag im Monat von 18 bis 22 Uhr.

www.lembergerland.de

18. Juni 2022

Weinprobe Stadt Wein Genuss Das Teamwerk Esslingen lädt um 11 Uhr zu einer Dreier-Weinprobe (ein Sekt oder Secco, zwei Weine, Wasser) ein. Veranstaltungsort ist die Vinothek am Markt, Marktplatz 25, 73728 Esslingen. Kosten: 23 Euro pro Person, Anmeldung erwünscht.

www.teamwerk-esslingen.de

19. Juni 2022

Ladies in Pink Eine Mädelswanderung bietet die Lembergerland Kellerei an. Mit einem Glas Rosé in der Hand und den Lieblingsfrauen an der Seite genießen die Teilnehmerinnen einen Spaziergang

mit Austausch und Inspiration über Mode, Männer, Familie und Wein. Durch die Weinberge des Lembergerlands und seine Weine führt Weinbergguide Maeggi Hammes. Festes Schuhwerk und der Witterung angepasste Kleidung sind notwendig. Start: 13.30 Uhr.

www.lembergerland.de

19. Juni 2022

Weinige Schifffahrt auf dem Neckar schippern, über den Neckar entlang der Steillagen und an Deck die Weine der Weingärtner Stromberg-Zabergäu und der Felsengartenkellerei Besigheim genießen. Kosten: 45 Euro, Kinder (6–15 Jahre) 29,50 Euro. Vesper kann mitgebracht oder an Deck gekauft werden. Start und Ziel: Schiffsanlegestelle Kirchheim am Neckar. Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de oder weller@wg-sz.de.

www.wg-sz.de, www.felsengartenkellerei.de

19. Juni 2022

Neuffener Weinwandertag Weine dort probieren, wo sie wachsen. Die Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck und andere Neuffener Weinbaubetriebe bieten ihre Weine und regionale Spezialitäten an. Von 11 bis 18 Uhr in den Weinbergen in Neuffen.

www.weingaertner-neuffen.de

19. Juni 2022

Tauberscharw-Wanderung Was hat es mit der Rebsorte Tauberscharw auf sich? Und warum wird diese nur im Taubertal angebaut? Das kann auf der Tauberscharwwanderung entdeckt werden. Drei Weine zur Probe und Vesper für 18 Euro. Anmeldung unter: 07934 3515. Treffpunkt: 14 Uhr am Julius-Echter-Keller in Laudenbach.

www.markelsheimer-weine.de

25. Juni 2022

Stadt/Land/Wein – Open Air In den Weinbergen der Weinmanufaktur Untertürkheim, oberhalb des Max-Eyth-Sees, verwandelt sich die idyllische Naturkulisse in eine Picknick-Landschaft mit Weinen der Manufaktur zu lässigen Lounge-Beats. Ab 19 Uhr.

www.weinmanufaktur.de

25. Juni bis 27. Juni 2022

Natur & Wein Zwischen Zweifelberg und Mönchsbergsee: Die Weingärtner Stromberg-Zabergäu,

SONNTAGS VON MAI BIS SEPTEMBER 2022 GRILL & CHILL BEI DEN HEUCHELBERGERN

Jeden Sonntag im Sommer – sofern das Wetter mitspielt – laden die Heuchelberg Weingärtner zum Weinausschank im Grünen mit Grill, Chill & Co. Dieser findet von 11 bis 17 Uhr direkt hinter dem Kellereigebäude statt. Auf der grünen Wiese kommen die Weine, Seccos und Cocktails der Weingärtner ins Glas. Dazu bietet die Metzgerei Geiger Spezialitäten vom Grill an. Großzügige Sitzmöglichkeiten auf Bänken, in Liegestühlen oder auf Picknick-Decken laden zum Verweilen ein.

www.heuchelberg.de



[www.weinheimat-wuerttemberg.de/
wein-heimat/veranstaltungen/](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/wein-heimat/veranstaltungen/)



Unfassbar rein.

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



bio
mineralwasser

das Weinkonvent Dürrenzimmern und andere Brackenhheimer Weinerzeuger öffnen die Weinberge rund um Brackenheim. Dazu kombinieren lokale Gastronomen allerlei Feines von Bratwurst bis Zander.

www.wg-sz.de, www.wg-duerrenzimmern.de,
www.naturundwein.de

JULI

03. Juli 2022

Wein-Schatzsuche im Tauberberg Genussvolle Wein-Schatzsuche in den Weinbergen der Weingärtner Markelsheim. An der Kellerei gibt es eine Wanderkarte und den Zahlencode für die Schatzkisten. Start: zwischen 10 und 14 Uhr, Gläser sind mitzubringen. Kosten: 25 Euro, Tickets unter:

www.markelsheimer-wein.de

08. Juli 2022

Wein-Treff Lembergerland & Friends Inspirierend, lässig und entspannt mit Freunden ins Wochenende starten: Bei der Lembergerland Kellerei klingt die Woche mit Livemusik, kleinen Speisen und Wein bei einem gemütlichen Afterwork aus. Jeden zweiten Freitag im Monat von 18 bis 22 Uhr.

www.lembergerland.de

08. Juli 2022

Sommer-Weinprobe «Think Pink» Weinprobe mit Weißherbst und Rosé von 18 bis 22 Uhr im Strombergkeller Bönningheim. Mit sechs verschiedenen Weinen und passenden Sommersnacks. Für 39 Euro gibt es einen Aperitif, eine Kellerführung, die 6er-Weinprobe, ein Vesper und ein Weinpräsent. Anmeldung bei: weller@wg-sz.de.

www.wg-sz.de

10. Juli 2022

Zum Zweifelberg mit dem Rother Theo Ab dem Weinkeller Brackenheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu startet die Fahrt mit dem Planwagen um 14.30 Uhr. Während der dreistündigen Fahrt gibt es eine Weinprobe mit fünf Weinen, einen Snack und danach ein Weinpräsent für zu Hause. Kosten: 45 Euro, Anmeldung bei: schuett@wg-sz.de.

www.wg-sz.de

15. Juli 2022

Exquisites Weinmenü Die Felsengartenkellerei lässt in Hessigheim ihre Weine in stilvoller Atmosphäre verkosten. Nach einem Sektempfang gibt es ein Vier-Gänge-Menü von regionalen Restaurants und dazu korrespondierende Weine der Felsengartenkellerei. Ab 19 Uhr, Kosten: 89 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de.

www.felsengartenkellerei.de

23. Juli 2022

Weinprobe Stadt Wein Genuss Die Esslinger Weingärtner laden um 11 Uhr zu einer Dreier-Weinprobe (ein Sekt oder Secco, zwei Weine, Wasser) ein. Veranstaltungsort ist die Vinothek am Markt,

Marktplatz 25, 73728 Esslingen. Kosten: 23 Euro pro Person, Anmeldung erwünscht.

www.teamwerk-esslingen.de

29. Juli 2022

Die Fete Bei Livemusik, leckeren Speisen und Weinen von den Fellbacher Weingärtnern kann man es sich ab 18.30 Uhr in den Weinbergen am Reute Häusle gutgehen lassen. Zwischen den Reben auf Weinkisten können die hiesigen Weine genossen werden und es kann zu der Musik der Band Safir getanzt und gefeiert werden.

www.fellbacher-weine.de

30. Juli 2022

Open-Air-Weinprobe Mit Blick auf die Weinberge kann man am Kellereihof der Felsengartenkellerei in Hessigheim die Weinprobe genießen. Es warten ein Begrüßungs-Secco, vier Weine und eine Überraschungsprobe, dazu Tapas und ein geführter Spaziergang durch die Weinberge. Beginn: 17 Uhr, Preis: 39 Euro. Anmeldung: weinprobe@felsengartenkellerei.de

www.felsengartenkellerei.de

31. Juli 2022

Zur Kirchheimer Weinterrasse mit dem Rother Theo Die Fahrt mit dem Planwagen startet um 14.30 Uhr am Strombergkeller Bönningheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Während der dreistündigen Fahrt gibt es eine Weinprobe mit fünf Weinen, einen Snack und danach ein Weinpräsent für zu Hause. Kosten: 45 Euro, Anmeldung bei: weller@wg-sz.de.

www.wg-sz.de

AUGUST

4. August 2022

Mediterranes Grillevent Weine und Sekte genießen im mediterranen Innenhof des Weinkellers Brackenheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Dazu gibt es ein Buffet vom Partyservice Kopf. Ab 19 Uhr, Kosten: 69 Euro (all incl.), Anmeldung bei: schuett@wg-sz.de.

07. August 2022

Wein-Schatzsuche im Tauberberg Genussvolle Wein-Schatzsuche in den Weinbergen der Weingärtner Markelsheim. An der Kellerei gibt es eine Wanderkarte und den Zahlencode für die Schatzkisten. Start: zwischen 10 und 14 Uhr, Gläser sind mitzubringen. Kosten: 25 Euro, Tickets unter:

www.markelsheimer-wein.de

12. August 2022

Wein-Treff Lembergerland & Friends Inspirierend, lässig und entspannt mit Freunden ins Wochenende starten: Bei der Lembergerland Kellerei klingt die Woche mit Livemusik, kleinen Speisen und Wein bei einem gemütlichen Afterwork aus. Jeden zweiten Freitag im Monat von 18 bis 22 Uhr.

www.lembergerland.de

14. August 2022

3B-Genusswandern Wanderung entlang eines ausgeschilderten Rundwanderwegs zwischen Bönningheim-Freudental-Löchgau und Erligheim. Entlang der Strecke werden Weine diverser Weingüter und Speisen angeboten. Start: z. B. am Strombergkeller Bönningheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu oder überall entlang des Rundweges. www.wg-sz.de, www.3b-tourismus.de

27. August 2022

Weinprobe Stadt Wein Genuss Das Teamwerk Esslingen lädt um 11 Uhr zu einer Dreier-Weinprobe (ein Sekt oder Secco, zwei Weine, Wasser) ein. Veranstaltungsort ist die Vinothek am Markt, Marktplatz 25, 73728 Esslingen. Kosten: 23 Euro pro Person, Anmeldung erwünscht.

www.teamwerk-esslingen.de

SEPTEMBER

03. und 04. September 2022

Neuffener Eselhock Täleswein und regionale Spezialitäten auf dem Kelterplatz Neuffen serviert die Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck zusammen mit Neuffener Vereinen und Gastronomen. Sa ab 17 Uhr, So ab 11 Uhr.

www.weingaertner-neuffen.de

04. September 2022

Wein-Schatzsuche im Tauberberg Genussvolle Wein-Schatzsuche in den Weinbergen der Weingärtner Markelsheim. An der Kellerei gibt es eine Wanderkarte und den Zahlencode für die Schatzkisten. Start: Zwischen 10 und 14 Uhr, Gläser sind mitzubringen. Kosten: 25 Euro, Tickets unter:

www.markelsheimer-wein.de

09. September 2022

Wein-Treff Lembergerland & Friends Inspirierend, lässig und entspannt mit Freunden ins Wochenende starten: Bei der Lembergerland Kellerei klingt die Woche mit Livemusik, kleinen Speisen und Wein bei einem gemütlichen Afterwork aus. Jeden zweiten Freitag im Monat von 18 bis 22 Uhr.

www.lembergerland.de

10. September 2022

Esslingen funkelt Das Teamwerk Esslingen lädt um 11, 13 und 15 Uhr zu einer Dreier-Weinprobe (ein Sekt oder Secco, zwei Weine, Wasser) ein. Veranstaltungsort ist die Vinothek am Markt, Marktplatz 25, 73728 Esslingen. Kosten: 23 Euro pro Person, Anmeldung erwünscht.

www.teamwerk-esslingen.de

**ALLE VERANSTALTUNGEN FINDEN SIE
ONLINE AUF [WWW.WEINHEIMAT-
WUERTEMBERG.DE](http://WWW.WEINHEIMAT-WUERTEMBERG.DE)**

11. September 2022**Zur Kirchheimer Weinterrasse mit dem Rother Theo**

Die Fahrt mit dem Planwagen startet um 14.30 Uhr am Strombergkeller Bönningheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Während der dreistündigen Fahrt gibt es eine Weinprobe mit fünf Weinen, einen Snack und danach ein Weinpräsent für zu Hause.

Kosten: 45 Euro, Anmeldung bei: weller@wg-sz.de.

www.wg-sz.de

24. September 2022

Herbsteinblicke Im Weinkeller Brackenheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu gibt es eine Führung von der Traubenannahme bis in den Keller. Unterwegs wird eine Auswahl der Weine probiert, darunter auch der «Neue». Danach gibt es eine Flasche Wein für zu Hause. Kosten: 9 Euro, Anmeldung bei: schuett@wg-sz.de.

www.wg-sz.de

25. September 2022

Vino_Graphie Auf der Suche nach dem perfekten Foto-Moment mit Fotograf Johannes Kirchherr. Dazu werden Wein und Lembergerland Tapas gereicht. Kamera und wetterfeste Kleidung mitbringen!

Kosten: 49 Euro pro Person, Anmeldung unter:

www.lembergerland.de

14. BIS 17. JULI 2022 MUSIK-FESTIVAL «LEMBERGERLAND UNPLUGGED»

Mitten in den Weinbergen über Rosswag kann man vom 14. bis 16. Juli nicht nur die Aussicht und den Wein der Lembergerland Kellerei genießen, sondern auch Musik verschiedener Stilrichtungen. Der Donnerstag startet mit Jazz und Blues, am Freitag geht es weiter mit «Wine and Beats». Am Samstag treten die Sieger des lokalen Bandwettbewerbs «Local Hero Contest» auf. Am Sonntag klingt das Wochenende mit der Coverband «2 AM & Friends» aus. Der Kartenvorverkauf startet am 1. Juni 2022.

www.lembergerland.de



[www.weinheimat-wuerttemberg.de/
wein-heimat/veranstaltungen/](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/wein-heimat/veranstaltungen/)



bio
mineralwasser



Unfassbar bio.

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

- ✓ bio-zertifiziert
- ✓ Qualität aus der Region
- ✓ ausgewogene Mineralisierung
- ✓ gesundheitsfördernde Zusammensetzung
- ✓ frei von anthropogenen Stoffen, wie z.B. Süßstoffen
- ✓ mit natürlicher Quellsäure
- ✓ mit 100% regenerativen Energien produziert
- ✓ ressourcenschonende Herstellung
- ✓ Förderung des ökologischen Landbaus
- ✓ umweltfreundliche Mehrwegglasflasche

HOLGER ZWINK AUS BESTEN STUTTGARTER LAGEN



Holger Zwink ist gebürtiger Stuttgarter. Seine Eltern hatten eine kleine Weinhandlung, ihn zog es in den Journalismus. Er arbeitet als Chef vom Dienst bei der AHGZ, Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung.

Collegium Wirtemberg e.G.
2020 Trollinger Uhlbacher Götzenberg
«Schlürferle»
12,0 Vol.-%

Im Glas leuchtendes Kirschtrot mit violetterm Rand. Duftet sortentypisch nach Kirschen, Himbeeren und auch Mandelkern. Ähnliche Aromen auch auf der Zunge, immer wieder saftige Kirsche. Am Gaumen angenehm trocken, weiche, milde Säure und feinkörnige Tanninstruktur. Enorm süffig, begleitet auch anspruchsvollere Gerichte.

Preis: 5,86 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

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


REDAKTION Harald Scholl (Chefredakteur), Inès De Boel (CvD), Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Harald Scholl, Alice Gundlach, Eva Maria Dülligen, Marina Eger, Armin Faber, Sigi Hiss, Ute Noll, Daniel Schneider, Andreas Seidl, Nadine Bracht, Ulrike Palmer

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 dem Verlag 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 Weinheimat Württemberg eG, gemäß Telemediengesetz (TMG), Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) sowie sonstigen datenschutzrechtlichen Bestimmungen, Details unter www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz.

Mit den Weinen württembergischer Genossenschaften hatte ich schon früh zu tun. Als Spross eines Weinhändlers auf der Schwäbischen Alb sorgten die Weinlaster der Genossen aus Heilbronn, Flein und einiger anderer für regelmäßigen Nachschub. Es war die Zeit der Viertelesschlotzer und der Trollinger-Rationierung. Zu einer Genossenschaft jedoch, deren Wein wir verkauften, musste man hinfahren. Lieferfahrten auf die Alb, das war für die kleine Kooperative im idyllischen Stuttgarter-Stadtteil Uhlbach zu weit. Eines Tages war es an mir, Trollinger und Riesling vom Uhlbacher Götzenberg vor Ort abzuholen. Die Weine kannte ich natürlich. Sie waren kernig, sauber und trocken. Sie schienen mir einfach stimmig. Die ansehnliche Genossenschaftskeller mitten im Dorf und das hübsche Traditionsgasthaus Ochsen gegenüber, haben mich dann vollends zum Fan gemacht, und so endete in den kommenden Jahren jede Einkaufsfahrt nach Uhlbach mit einem Besuch im Ochsen bei Kutteln und einem Viertel Uhlbacher Götzenberg Trollinger trocken. Übrigens: Nach der Fusion mit den Nachbarn aus Rotenberg heißt die frühere Weingärtnergenossenschaft Uhlbach jetzt Collegium Wirtemberg und zählt zu den besten Genossenschaften Deutschlands. 

Gesucht:



Jetzt teilnehmen!

DEUTSCHLANDS WEIN CHAMPION 2022

DER
FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GENIEßEN | REISEN • ESSEN • TRINKEN



Deutsches
Weininstitut

Sie lieben deutschen Wein und möchten sich einmal mit anderen Weinliebhabern messen? Dann aufgepasst: DER FEINSCHMECKER sucht in Kooperation mit dem Deutschen Weininstitut (DWI) **DEUTSCHLANDS WEIN CHAMPION 2022**. Jetzt Fragebogen ausfüllen unter www.feinschmecker.de/weinchampion2022 – es lohnt sich!

Für die Finalisten gibt viele attraktive Preise!

Der Fragebogen steht online zur Verfügung: Einfach ausfüllen und bis zum 20.4.2022 zurücksenden.



1. PREIS

Ein frei stehender Weinkühlschrank von Smeg im Classici Design aus Edelstahl für 197 Flaschen

smeg



2. PREIS

Ein festliches Vier-Gänge-Menü auf „Sterneniveau“ für 4 Personen im V-Zug Studio München mit der Gourmet Academy.

3. PREIS

JUNGHANS Uhr: Design-Klassiker der Manufaktur Junghans. 1961 vom Künstler Max Bill entworfen.

JUNGHANS
GERMANIA 1861



Der Weg zu einer besseren Welt beginnt vor der Haustür.

Morgen kann kommen. Wir machen den Weg frei.

Wir investieren in unsere Region und Unternehmen vor Ort. Denn egal, was die Zukunft bringt: Krisensicheres und nachhaltiges Handeln kommt nie aus der Mode. Gemeinsam schauen wir nach vorn und sagen: Morgen kann kommen. Wir machen den Weg frei.

Volksbanken Raiffeisenbanken 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

