

Württemberg



ORTSTERMIN

Württembergs Anfang oder Ende?



WEINTEST

Hellroter und prickelnder Spaß im Glas

KULINARIK

Nudeln mit feinen Saucen und Fleischküchle von Rosalie

PORTRÄTS

Der Senfmacher und die Weinkrimi-Autorin



WIR
SIND
SÜDEN.

BADEN-
WÜRTTEMBERG

998.000 KÖLNER TEILEN SICH
SECHS MICHELIN-STERNE*

* 15.000 Baiersbronner besitzen
hingegen sieben. Kein Wunder,
wenn dort bereits der Nachwuchs
übermütig wird und im siebten
Pfannkuchenhimmel schwebt.



WIR
SIND
SÜDEN.

BADEN-
WÜRTTEMBERG

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

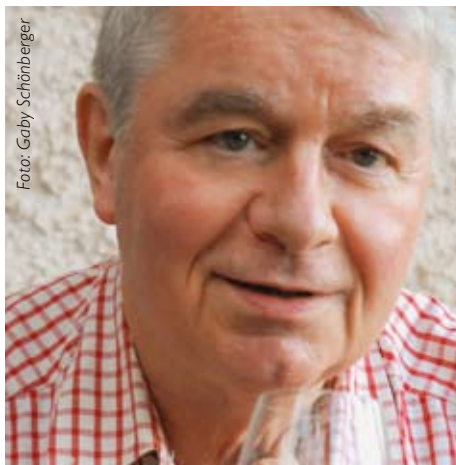


Foto: Gaby Schönberger



Foto: Heuchelberg Weingärtner

So sahen die Rebstöcke nach dem Frost aus – ein trauriges Bild.

Frostkatastrophe in den Weinbergen

Besuch Anfang Mai in der Redaktion. Ein befreundeter Weingärtner, der nach einer Verkostung in bayerischen Landen Station machte, berichtete von einem enorm zeitigen Austrieb in seinen Reben („zwei Wochen früher als normal“), gab der Hoffnung auf eine besonders lange und der Qualität förderliche Vegetationsperiode Ausdruck und schränkte ein: „Der Wetterbericht ist nicht gut, es könnte noch mal kalt werden...“

Und es wurde kalt. Sogar grimmig kalt. In den Morgenstunden des 4. Mai schlug der Frost unbarmherzig zu. Bis zu minus fünf Grad wurden in einigen Regionen gemessen. Das war zu viel für das frische Grün an den Stöcken. Obwohl die Reben nicht selten in guten Lagen standen, wo es seit Jahrzehnten keinen Frost gegeben hatte oder noch nie, ließ der Austrieb im wahrsten Sinn des Wortes den Kopf hängen. Betroffen waren meist zwar die Hangfußlagen, aber auch in höheren Bereichen hatte sich die Kaltluft breitgemacht und ihre zerstörerische Wirkung entfaltet. Kurz vor der für Ende Mai erhofften Reblüte war in solchen Fluren schon klar, dass es hier keine Ernte geben wird. Allenfalls vereinzelte Trauben könnten heranwachsen, wenn Beiaugen austreiben.

Aber das ist nicht mal ein Tropfen auf den heißen Stein. Nachdem schon 2010 ein mengenmäßig schwacher Jahrgang war, trifft es viele Betriebe hart. Die Württemberger werden insgesamt wohl mit einem Minus von bis zu

40 Prozent gegenüber einem Normaljahrgang leben müssen (und hoffentlich überleben). In einigen Regionen wie dem Kochertal und dem Taubertal spricht man sogar von einem Total Schaden. Hier wird es bei der Ernte Finderlohn geben.

Auswirkungen auf die Preise sind unausweichlich, die Wengerter wissen allerdings, dass sie trotz eigener Not in solchen Fällen maßvoll vorgehen müssen, damit die Kundschaft die Treue hält. Einen Ausgleich für den Verlust gibt es nicht. Gegen Hagel sind viele versichert. Gravierende Frostschäden gab es zuletzt 1985. In den letzten 20 Jahren wurde die zarte Klimaerwärmung spürbar. Die einstige Angst vor den Eisheiligen Mitte Mai geriet in Vergessenheit. Staatliche Unterstützung kann vielleicht etwas lindern. Aber auch zinsgünstige Kredite oder Steuerstundungen sind längst kein Ausgleich für den herben Verlust, der bei manchem Weingärtner sowohl im privaten wie im genossenschaftlichen Bereich an die Substanz gehen kann. Zeigen wir Verständnis für die schwierige Situation. Und drücken wir die Daumen, dass sich am Ende zu 1811 und 1911 mit 2011 ein weiterer Jahrhundertjahrgang in Sachen Qualität gesellt...

Mit weinfreundlichen Grüßen

Ihr
Rudolf Knoll

PS: Unser beliebtes Rätsel finden Sie diesmal auf Seite 31; und die Auflösung zum letzten Rätsel auf Seite 12.



37

GENUSS

- Petra geht aus – diesmal in die „Krone“ in Sindringen _____ 18
- Rezepte: Nudeln mit köstlichen Saucen _____ 37
- Die besten Fleischküchle von Rosalie _____ 42



22

MENSCHEN

- Der Senfmacher aus dem Remstal __ 22
- Stuttgarter Krimi-Autorin: Mord und Wein _____ 48



26

HINTERGRÜNDE

- Zur Lage: Metzgingen – wo Württemberg anfängt (oder endet) _____ 6
- Des Rätsels Lösung: Traminer-Senioren _____ 12
- Sortenkunde: Kerner – ein echter Württemberger _____ 25
- Im Test: Hellroter und prickelnder Spaß im Glas _____ 26
- Das nächste Rätsel: Wie heißen Schiller und Co.? _____ 31



Maximilian Ziegler (maxi-blick) aus Mundelsheim hat die Schönheiten der württembergischen Weinlandschaft „eingefangen“.



13

GESELLIGKEIT

- Lehensteinsfelder Wanderweg: „Gelobtes Land“ _____ 13
- Unterhaltsame Feste und Veranstaltungen von Juni bis Oktober, sogar in Hamburg – und innovative Genossen, Oldtimer-Touren, Geniebertouren _____ 32



10

PRAXIS UND NEWS

- Hochzeiten im Ländle – Interview zum Thema Fusionen _____ 10
- Glücksbringer Weinstein _____ 16
- Allegro, Zicco, Küsse, Löwen und andere Neuheiten aus württembergischen Kellern _____ 43
- Neu auf dem Buchmarkt _____ 46
- Vorschau, Karikatur, Impressum _____ 50

Das Wasser zum Wein!

Ensinger Gourmet

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

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

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



Ensinger

... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

Die bekannte Outlet-City und heimliche Weinstadt umringt wie ein breiter Gürtel die Rebberge.



Weinbau am Oberen Neckar

„Land der Verheißung“

Früher war Wein aus Metzingen weit über Württemberg hinaus bekannt. Nach wie vor floriert der Rebbau am Oberen Neckar im Kreis Reutlingen. Aber die Ergebnisse haben Geheimtipp-Status. Dabei gibt es hier Gewächse mit tollem Preis-Wert-Verhältnis – und ambitionierte Weingärtner, die 2011 ein Jubiläum feiern konnten.

Sind wir hier am Ende des württembergischen Rebbaus? Wer die 511 Kilometer lange Weinstraße des Anbaugesbietes in Augenschein nimmt, muss zu diesem Schluss kommen. Denn die offizielle Sprachweise ist: Sie beginnt im Norden in Weikersheim im Taubertal und endet in Metzingen im Ermstal am Oberen Neckar. Aber in der Sieben-Keltern-Stadt im Kreis Reutlingen rund 30 Kilometer südlich von Stuttgart sieht man das ganz anders: „Wir sind der Anfang des württembergischen Weinbaus“, erklären unisono der Vorstandsvorsitzende der Weingärtnergenossenschaft Metzingen, Jörg Waldner, und der Aufsichtsratsvorsitzende der Kooperative, Gerhard Fritz. Beide haben dabei ein selbstbewusstes Schmunzeln im Gesicht. Und sie können auf viel Geschichte und andere Besonderheiten verweisen. Und darauf, dass die Metzinger Wengerter längst nicht am Ende, sondern innovativ sind und vorausschauend. Trotzdem sind sie wenig bekannt durch die Randlage der 22000-Einwohner-Stadt, die im Ländle und bundesweit vor allem populär ist durch die zahlreichen Outlets, die mit ihren insgesamt 60000 Quadratmeter Verkaufsfläche starke Magneten vor allem für Modebewusste sind. Rund drei Millionen Besucher registriert Metzingen im Jahr. Aber die meisten nehmen gar nicht wahr, dass es hier Weinbau in steilen Lagen gibt. Typisches Beispiel: Als die Metzingerin Regina Mändle 1996/97 Württembergische Weinkönigin war, wurde sie häufig mit der Frage

konfrontiert: „Metzingen, wächst da überhaupt Wein?“ Und als die Metzinger Weingärtnergenossenschaft 1997 den Lemberger-Preis gewann, gab es ungläubiges Kopfschütteln im Ländle über diese Sensation.

Wer mit dem Auto nach Metzingen fährt, wird in der Tat schon vorher durch Dutzende Fabrikverkaufsstätten gewissermaßen ausgebremst. Aber Bahnreisende steigen praktisch am Fuß der steilen Lagen aus. Und nur wenige Hundert Meter vom Bahnhof entfernt, am Kelternplatz, wird unübersehbar, dass der Wein ein ganz wesentlicher Faktor von Metzingen war und immer noch ist.

Sieben stattliche Keltern, deren Ursprünge einige Hundert Jahre zurückliegen, sind hier zu finden. Vor einigen Jahrzehnten wollte die Stadt den Platz mit den historischen Gebäuden plattmachen, um Raum für Neubauten zu erhalten. Die Pläne wurden nach vielen Protesten schnell wieder ad acta gelegt. „Wir sind froh, dass dieses weltweit einmalige Ensemble erhalten blieb“, meint Jörg Waldner. Die nicht mehr für Wein genutzten Keltern zeugen davon, dass es einst viel mehr Weinbau in der Gegend gab als heute.

Die erste urkundliche Erwähnung von Reben im Ermstal stammt aus dem Jahr 1089. Damals wurde das Benediktinerkloster Zwiefalten gegründet. Eine Adelsfamilie schenkte den Klosterbrüdern unter anderem einen Neuhäuser Weinberg (Neuhausen ist mit seinen Fluren in der Genossenschaft dabei). Die Flächen in Neuhausen und im



benachbarten Metzingen wurden nach und nach unter klösterlicher Regie erweitert. 1135 hielt der Zwiefaltener Chronist Ortlieb fest: „Das ist ein Land wie das Land der Verheißung, ein Land, reich an Korn und Wein. Es hat fruchtbare Äcker, baumreiche Wälder und üppig tragende Weingärten.“

Das sprach sich offenbar herum. Zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert war die Blütezeit des Weinbaus am Oberen Neckar. Der Wein war weithin bekannt und für die Bürger Haupteinnahmequelle. Man war stolz auf ihn. 1559 bekam Erzherzog Karl von Österreich sogar roten Metzinger (vermutlich Clevner) vom württembergischen Herzog Christof als Ehrengeschenk verehrt. Die Keltern waren damals dringend notwendig, um die reichliche Ernte möglichst schnell zu verarbeiten. Metzingen, Neuhausen und Glems hatten insgesamt 13 leistungsfähige Pressstationen. Reutlingen und Tübingen waren ebenfalls bedeutende Weinstädte, die einen regen Handel mit ihren Ernten betrieben und auch vor Ort kräftig becherten. Die Tübinger Studenten bekamen täglich 0,75 Liter Wein, die sonstigen Erwachsenen gar 1,5 Liter.

Reutlingen kann heute kaum mehr Weinbau vorweisen. In Tübingen verzeichnet er eine gewisse Renaissance. Der Wein, der hier wächst, ist überwiegend für den „Hausgebrauch“ oder für kleine Besenwirtschaften bestimmt. In Metzingen sind dagegen Profis am Werk. Und die konnten in diesem Jahr ein stattliches Jubiläum feiern: Die Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen wurde 75 Jahre jung!

Genau genommen wären es schon 76 Jahre gewesen. Aber die Gründerväter, die sich am 23. Oktober 1935 im Gasthaus „Hirsch“ trafen, hatten nicht an ordnungsgemäße Statuten gedacht. So mussten sie auf Befehl eines Landesbauernführers, der die bisherigen Weingärtnervereine „Urbania“ und „Eintracht“ aufgelöst hatte, am 10. Februar 1936 nachsitzen. Die Stadt stellte der Kooperative, die sich damals nur aus Metzinger Weingärtnern zusammensetzte, die große Stadtkelter zur Verfügung. In ihr befindet sich heute eine 2010 im Rahmen eines Wettbewerbs der Architektenkammer Rheinland-Pfalz preisgekrönte moderne Vinothek. Deren Errichtung war nach den Worten des Aufsichtsratschefs Gerhard Fritz „ein finanzieller Kraftakt. Aber wir sind trotzdem heute schuldenfrei.“ Der Verein überstand schon größere Probleme. Etwa den Zweiten Weltkrieg, der für die Metzinger mit einer 1939er Missernte (durch Nachtfrost) und Mostgewichten von kaum mehr als 45 Grad Öchsle begann. Als sein Ende abzusehen war, wurden die noch vollen Fässer mit dem guten 1944er im Frühjahr 1945 kostenlos an die Bevölkerung abgegeben, damit der Wein nicht in die Hände der Franzosen fiel. Zwei Jahre später wurde man dafür gewissermaßen belohnt. Der Weinwirtschaftsverband in Stuttgart stufte den Metzinger Wein in die erste Preisgruppe und damit die höchste Qualitätsstufe ein. Vor lauter Freude darüber spendierte die Genossenschaft zum Osterfest 1947 jedem Einwohner über 18 Jahre einen Liter Wein. ▶



1949 wurden die ersten Wengarter aus Neuhausen Mitglied. Ein Jahr später erfolgte die Umbenennung in Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen. Zu diesem Zeitpunkt war die Genossenschaft bereits Mitglied der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen. Ein Meilenstein in den Jahren danach war die Durchführung der Flurbereinigung auf Metzinger und Neuhäuser Gemarkungen. Die aktuellen 30 Hektar sind alle unter der Lagenbezeichnung Metzinger Hofsteige zusammengefasst. Ein Weinlehrpfad in diesen Fluren ist rund 3,7 Kilometer lang.

Gravierend war 1966 die Aufgabe des Selbstausbaus. Man wurde zum Vollablieferer an die WZG, bekommt aber die komplette Weinmenge (rund 300000 Flaschen) gefüllt zurück. Mit dem letzten in Metzingen ausgebauten Wein fiel die Entscheidung leicht: Der 1965er war einer der schlechtesten Jahrgänge des 20. Jahrhunderts. Gekeltert wird seitdem in Neuhausen. Danach kommen Most und Maische im Tankzug nach Möglingen, wo ein speziell für Metzingen abgestellter Önologe den Ausbau übernimmt, der sich aber dabei ganz an den Vorstellungen der Lieferanten orientiert. „Wir wissen, was wir wollen und brauchen“, macht der Vorstandsvorsitzende Jörg Waldner deutlich. „Wir haben trotz dieser Konstellation die Philosophie eines kleinen Weingutes. Doch Möglingen ist ein hochkompetenter Partner für uns.“

Ausgebaut werden die Weine überwiegend herb. Schwarzriesling mit Spätburgunder ist eine besonders beliebte Cuvée. Auch mit Lemberger und Spätburgunder solo kann Metzingen reüssieren. Der Schiller, vor Jahrzehnten ein Schwerpunkt im Sortiment, wurde beibehalten. Die Füllungen aus der Literflasche sind saftig und herzhaft. Geradlinig geraten Grauburgunder und Sylvaner. Der pfiffige, aromatische Muskateller, der erst seit einigen Jahren wieder angebaut wird, kommt gut an. Die Cuvée „M1“ in Weiß und Rot (der Name steht für „Metzingens erste Cuvée“) wurde zum Renner. „Wir hören es oft, dass die Leute sagen: ‚Heute trinken wir noch eine Flasche Emmeins‘“, lacht Fritz – und klammert sich dabei vermutlich nicht aus.

Erkennbar in den Weinbergen ist eine Hinwendung zum naturnahen Weinbau. Das wird auch deutlich durch das Auftauchen neuer, pilzresistenter Sorten wie Acolon und Regent, die vorläufig in Cuvées Verwendung finden. Die Erntemengen sind relativ gering, sie liegen im Schnitt knapp unter 70 Hektoliter/Hektar. „Unsere 130 Mitglieder, die Trauben liefern, machen willig mit“, berichtet Waldner. „Dafür haben wir auch exzellente Auszahlungspreise, mit denen wir in Württemberg mit an der Spitze liegen.“ Man freut sich außerdem über das gute Verhältnis zur Stadt, die – ohne eigene Rebfläche – Mitglied ist und, so Waldner, „200-prozentig hinter dem Weinbau steht“.



KONTAKTE/TERMINE

Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07123 417 15, www.wein-metzingen.de

Die Vinothek ist montags bis freitags von 14 bis 18 Uhr und mittwochs/samstags von 8 bis 12 Uhr geöffnet, das Museum freitags von 17 bis 20 Uhr, samstags von 11 bis 14 Uhr und sonntags von 11 bis 18 Uhr sowie für Gruppen auf Anmeldung.

15. bis 23. Oktober: Traditionelles Sieben-Keltern-Fest (jedes Jahr ab Mitte Oktober)

1979 wurde in einer der Keltern das besuchenswerte Weinmuseum eingerichtet. Ein Förderverein ist Träger dieser Stätte, die viele interessante Exponate aus der langen Geschichte des Metzinger Weinbaus enthält, inklusive einer riesigen Kelter mit einem gewaltigen, zwölf Meter langen Pressbaum. Das Museum, in dem auch Veranstaltungen abgehalten werden, wurde 2009 neu konzipiert und umgestaltet. Besucher zahlen 2,50 Euro und bekommen dafür auch ein Glas Schillerwein.

DAS MUSEUM IM BUCH

Es ist seinen Kaufpreis (14 Euro) locker wert, das 2009 aufgelegte, reich bebilderte und sehr informative Buch „Wege zum Wein – Weinbaumuseum Metzingen“, das auch deutlich macht, wie schwer und mühselig es früher war, dem Weinberg Trauben abzuringen. Bezug: Förderkreis Metzinger Keltern, Tel. 07123 96 17 91, www.weinbaumuseum-metzingen.de.


Einer musste das erst lernen. Fritz verrät: „Oberbürgermeister Ulrich Fiedler haben wir vom Biertrinker zum Weingenießer umerzogen.“



Metzinger Senior: „Keine Zeit für Ruhestand“

Zweimal Mändle: Der schnauzbärtige Herr mit Hut und Traube in der Hand, der da lebensgroß auf einem Foto im Eingangsbereich des Weinbaumuseums prangt, begegnet nach längerer Zeit mal wieder seinem Enkel Fritz, der unter seinem Strohhut noch voller Leben steckt. Trotz seiner 81 Jahre. Am 3. November 1954, also vor fast 57 Jahren, wurde er Mitglied der Weingärtnergenossenschaft und gehört nach wie vor zu den Aktiven. Zwar hat er mit der Zeit die Fläche von einem auf 0,3 Hektar reduziert. Doch dafür erweiterte der experimentierlustige Senior

sein Sortenspektrum gegenüber früher deutlich. Vor 50 Jahren sattelte er vom damals gebräuchlichen Mischsatz, aus dem meist Schillerwein wurde, gezielt um auf Ruländer und Müller-Thurgau („den Müller habe ich deshalb genommen, weil der bei Frost immer noch aus Beiaugen austrieb“). Heute stehen zudem Heroldrebe, Silvaner, Gutedel und St. Laurent in seiner Flur. Gepflegt werden sie von dem gelernten Landwirt, Baumwart und Weingärtner, der einst in Weinsberg die Schulbank drückte, noch höchstselbst. „Für Ruhestand hab ich noch koi Zeit.“ Fast täglich ist er im Weinberg zu finden. Er hat viele Erinnerungen an seine zahlreichen Jahrgänge, weiß noch genau, wie am 11. August 1957 der Hagel zuschlug („im Herbst fanden wir nur mehr ein paar Träuble, seitdem habe ich eine Hagelversicherung“) und es Winter gab, „bei denen einem fast die Finger wegfroren“.

Beim Wein blickte er gern über den Tellerrand. Er sah sich schon in Österreich um, war mit seiner Tochter Regina, als diese Weinkönigin Württembergs war (1996/97), an der Mosel („der Riesling hatte ganz schön Säure“) und kehrte immer gern zum Metzinger Wein zurück. Aus Österreich nahm er etwas mit, worüber seine Nachbarn zunächst die Köpfe schüttelten: die Lenz-Moser-Hocherziehung. An Grüner Veltliner hatte er dagegen kein Interesse. Der Schillerwein aus seiner Heimatstadt ist ihm am liebsten. „Den mochte schon Großvater August.“ Er lacht, winkt dem Vorfahren zu und genehmigt sich gleich darauf ein Glas vom hellroten Klassiker. 

Hochzeiten im Ländle

Eine Fusion jagt in Württemberg gewissermaßen die nächste. In den letzten Jahren wurden einige Genossenschaften zusammengelegt und starteten gemeinsam neu durch. Erst vor kurzem gingen die Betriebe aus Heilbronn und Flein eine Ehe ein.

Anfang April fielen den Verantwortlichen der Genossenschaften in Heilbronn und Flein große Steine vom Herzen. Bei zwei aufeinanderfolgenden Mitgliederversammlungen votierten die Wengerter mit 87,8 Prozent (Flein) beziehungsweise 99,1 Prozent (Heilbronn) für eine vorher von den beiden Vorstandschaften schon in die Wege geleitete „Superfusion im Ländle“ (so das Magazin „Wein+Markt“). Damit gibt es jetzt einen neuen Großbetrieb, in dem gut 750 Hektar aus der Genossenschaftskellerei Heilbronn und rund 300 Hektar von Flein-Talheim vereint sind.

Es war nicht der erste Zusammenschluss in Württemberg. Und es wird sicher nicht der letzte sein. Zuletzt gingen die Ilfelder mit der Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim eine Ehe ein. Die Löwensteiner flirteten derzeit mit Eberstadt und Willsbach, mit noch ungewissem Ausgang. Cleebrohn & Güglingen vereinten sich mit der Genossenschaft Oberes Zabergäu. Aus den Stuttgarter Genossenschaften Rotenberg und Uhlbach wurde vor einigen Jahren das Collegium Wirtemberg. Gewissermaßen in einer „wilden Ehe“ leben Bad Cannstatt und Untertürkheim miteinander, die zwar nicht fusionierten, aber doch eng zusammenarbeiten.

Die Weingärtnergenossenschaften von Sternenfels, Diefenbach, Freudenstein, Knittlingen und Oberderdingen, die allesamt ihre Weine von der großen Zentralgenossenschaft in Möglingen ausbauen lassen, haben die Gesellschaft „Weinkultur Westlicher Stromberg“ ins Leben gerufen. Das Miteinander wird bei der Vermarktung und Veranstaltung von Weinmessen gepflegt.

Die Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, schon vor dem neuen Bündnis einer der größten deutschen Betriebe, hat bereits Erfahrung mit Fusionen. Neckarsulm-Gundelsheim hätte den Betriebsnamen bereits ein bisschen länger machen können. Die Weine aus dieser 2007 einverleibten Genossenschaft werden in einer eigenen Linie positioniert. Auch der Name Flein wird eigenständig bleiben. Hier werden weiterhin die Trauben der Mitglieder aus Flein und Talheim erfasst, die Weine separat ausgebaut und auch in Flein verkauft.



Fotos: Jana Kay

„Die Spielwiese wurde größer“

Wir sprachen mit dem Geschäftsführer von Heilbronn, Karl Seiter (58), und dem Vorstandsvorsitzenden des neuen „Riesen“, Justin Kircher (47), über die Motive für die Zusammenschlüsse und den Nutzeffekt für Kunden.

Es scheint so, als ob Württemberg von der „Fusionitis“ erfasst wurde. Warum?

Karl Seiter: Ein Grund sind die ständig steigenden Kosten, die wir nicht an die Kunden so einfach weitergeben können. Und ebenso ist es nicht möglich, den Mitgliedern das Traubengeld zu kürzen. Sie sind letztlich auch die Eigentümer ihrer Genossenschaft. Miteinander können wir beim Einkauf, vor allem bei der Technik, enorme Einsparungen erreichen und das Bestehende besser auslasten.

Verswinden durch eine solche Ehe nicht Traditionsbetriebe von der Bildfläche?

Karl Seiter: Das muss nicht sein. Die Neckarsulmer sind bei uns sehr eigenständig geblieben. Das ist auch mit Flein der Fall. Der Name bleibt bestehen. Und bei den Weinen werden wir die bisherigen Fleiner Stärken wie den Riesling weiter in den Vordergrund stellen. Auch der hier geschätzte Samtrot ist eine willkommene Ergänzung.

Wie schaut es mit dem Personalabbau aus?

Justin Kircher: Der hält sich, wenn überhaupt, in sehr engen Grenzen. Wir sind bei diesem sensiblen Thema mehr als vorsichtig. Unser Außendienst arbeitet ohnehin schon seit geraumer Zeit zusammen. Und der bisherige Geschäftsführer in Flein hat bei den Heuchelberg Weingärtnern in Schwaigern angeheuert.

Gab es Kritik aus den Reihen der Mitglieder?

Karl Seiter: Die Zustimmung macht deutlich, dass das allenfalls vereinzelt der Fall war. Niemand nahm ein Sonderkündigungsrecht in Anspruch. Uns war es wichtig, den Wengertern klarzumachen, dass es um die langfristige Zukunftssicherung geht. Da in beiden Betrieben ein Großteil der Mitglieder Vollerwerbs-Weingärtner sind, sind die Leute darauf angewiesen, dass wir gut aufgestellt bleiben.

Wird sich im Detail im Weinberg etwas ändern?

Justin Kircher: Wir haben über tausend Mitglieder. Wir wollen vor allem mit den jungen Leuten etwas auf die Beine stellen. Ein Jungwinzerprojekt ist bereits im Werden, die Richtlinien sind in Arbeit.

Schadet Größe eventuell der Qualität?

Justin Kircher: Ganz im Gegenteil. Unsere Spielwiese ist

insgesamt sehr viel größer geworden. Wir haben mehr Möglichkeiten, im Weinberg selektiv zu arbeiten. Wir wollen beim Niveau der Weine eine Schippe drauflegen und im bisher schon bestehenden Premium-Segment noch mehr auftrumpfen. Wir wollen uns an Weinen versuchen, die den Status eines Großen Gewächses haben. Areale für solche Weine werden sorgfältig ausgewählt. Die Auszahlungspreise für die dafür notwendige Traubenqualität werden ein guter Anreiz für unsere Mitglieder sein.

Ketzerisch gefragt: Fehlt nicht in einem so großen Betrieb die Liebe zum Detail für die Erzeugung bedeutender Weine?

Justin Kircher: Warum denn? Da gibt es genügend Beispiele, die vom Gegenteil zeugen. Und ich selbst weiß, wovon ich rede, da ich fast 20 Jahre in einem der führenden württembergischen Weingüter im Keller tätig war.



Qualitätsprofi Justin Kircher will mit den jungen Weingärtnern aus Heilbronn und Flein etwas auf die Beine stellen und das Premium-Segment erweitern.



Der langjährige Heilbronner Geschäftsführer Karl Seiter managt auch den jetzt entstandenen Betrieb mit über 1000 Hektar und mehr als 1000 Mitgliedern.

Traminer-Senioren aus dem 17. Jahrhundert

Wie alt können Traminer-Stöcke in Deutschland sein? Über 2000 Leser aus ganz Deutschland und den Nachbarländern antworteten richtig. „Man lernt doch nie aus“, schrieb uns ein Genießer aus dem Ländle. Es sei für ihn eine faustdicke Überraschung gewesen, dass es noch so alte und nach wie vor Trauben tragende Reben gibt. Er tippte auf „über 350 Jahre“. Damit lag er ebenso richtig wie ein anderer Weinfreund, der fast irritiert anmerkte: „Mein Winzer ist gerade dabei, einen Teil seiner rund 30 Jahre alten Rebstöcke zu ersetzen.“ Heiter sah es ein Württemberger, der meinte: „Und wir machen uns Gedanken über die Rente mit 67.“

Längst gibt es in der Weinszene viele Reben, die das Rentenalter überschreiten. Solche Anlagen sind, im Gegensatz zu früher, geschätzt und begehrt, weil sie zwar wenig, aber dafür gute Qualität liefern. „Alte Reben“ sind zum Wertbegriff geworden. Die Fluren, die es auf mehr als 350 Jahre bringen, befinden sich in Rhodt unter Rietburg in der Pfalz. Sie wurden, so pfalzkundige Historiker, bald nach dem Dreißigjährigen Krieg (1618 bis 1648) gepflanzt und liefern noch in etwa jedem zweiten Jahr einige hundert Liter Gewürztraminer (mit einem kleinen Anteil Weißburgunder aus dem Mischsatz).



Foto: Archiv

Hier die Gewinner dieses Rätsels, die sich vor einigen Wochen über jeweils eine Flasche Traminer und eine aromatische Cuvée der Weingärtner Cleebrohn-Güglingen freuen durften:

Doris Bühler, Burlafingen-Neu-Ulm
Gerlinde Enkirch, Regensburg
Heide Frohmayer, Böblingen
Anita Haidle, Stuttgart
Ursula Hochstatter, Hannover
Irmgard Hotz, Konstanz
Erika Moonen-de Bruijn, Brunssum (Niederlande)
Herman und Rita Peeters-DeTry, Nijlen (Belgien)
Wanda Riesler, Ditzingen
Carola Schneider, Ulm

Fritz Bischoff, Biberach an der Riß
Hugo Grupp, Gerlingen
Eckart Jauch, Friedrichshafen
Joachim Krohm, Schönkirchen
Dr. Hans Ott, Karlsruhe
Theo Schwab, Nordheim
Josef Seidler, Weil am Rhein
Kurt Strahberger, Obernberg am Inn (Österreich)
Dr. Werner Trombik, München
Volker Weiner, Selters

Trollinger aus Spanien

Württemberg-Leser Gerhard Kroschwald aus Hozgerlingen schickte uns mit seiner Lösung (die nicht gezogen wurde) die Information über ein Schreckenserlebnis auf der Insel Amrum, das schon einige Jahre zurückliegt:

Rotwein – eine dürftige Angabe auf der Karte: Trollinger.

Meine Frage: „Wo kommt der her?“

Antwort: „Aus Spanien?“

Fazit: Auch eine Weinkarte kann etwas mit Weinen zu tun haben ...



Fotos: Rita Friedrich

Lehensteinsfelder Weintour

„Gelobtes Land“

Seit gut zwei Jahren gibt es auf den Gemarkungen von Lehensteinsfeld östlich von Heilbronn einen Lehrpfad, den man auch mit einem weiblichen Wein-Scout begehen kann.

„Ein kalter Ostwind pfiff, bei minus fünf Grad“, erinnert sich Karl Frank an den Tag im Frühjahr 2009, als die rund vier Kilometer lange Lehensteinsfelder Weintour eröffnet wurde. Zwei Jahre später, bei der Wanderung durch die sanft hügelige Landschaft mit dem Vorstandsvorsitzenden der Weingärtnergenossen-

schaft Lehensteinsfeld und der Weinerlebnisführerin Petra Puhl als „Scouts“, ist es eher mild. Der einst frostige Auftakt erwies sich für den Weinwanderweg keineswegs als schlechtes Omen. „Das Interesse wächst“, stellt Petra Puhl fest. Immer mehr Wein- und Naturliebhaber machen sich mit einem Flyer in der

Hand auf den Weg, hat die Fachfrau registriert. Eineinhalb Stunden sollte man für die Tour einplanen, damit genügend Zeit bleibt, um die 23 Infotafeln zu studieren, aber auch, um den Blick über das liebevolle Weinsberger- und Sulmtal schweifen zu lassen – oder einfach nur, um unterwegs ein Schwätzchen zu halten. „Unsere



Wengerter sind aufgeschlossen, sie suchen das Gespräch“, lacht Frank.

Start- und Zielpunkt der gemütlichen und sogar kinderwagenfreundlichen Route ist die Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld. Hier findet sich der erste Wegweiser, ein weinrotes Schild mit dem gelben Schriftzug „Lehrensteinsfelder WeinTour“. Sich zu verlaufen ist praktisch unmöglich, trotzdem vergewissert sich der Vorstandschef oft, ob auch Ortsfremden die Orientierung gelingt. Über ein Jahr lang hat er im Team an einem Konzept getüftelt. Die Beteiligten besuchten mehrere Weinwanderwege – und registrierten nicht nur einmal, dass an einer Kreuzung der Wegweiser fehlte. 18000 Euro haben die Infotafeln und die Wegweiser aus Aluminium sowie der Flyer schließlich gekostet, finanziert von der Kooperative und einem privaten Weingut. Im 2200-Einwohner-Ort Lehrensteinsfeld, der mit einem Schloss in Privatbesitz und einem



DER WEINORT LEHRENSTEINSELD – QUALITÄT UND TRADITION

WEINBAU SEIT 1214
Es hat einen guten Grund, warum in den Weinlebensmittelläden Wein aus dem Weindorf Lehrensteinsfeld zu finden ist. Als unsere Vorfahren vor über 700 Jahren sich an genau dieser Stelle ansiedelten und bereits im Jahr 1214 anfragen Wein anzubauen, wussten Sie genau, warum Sie das taten. Steinger Erde ist für den Weinkraut am besten und sie schenken zu bewirtschaftender Boden. Aber Sie ist nicht gleich Stein. Denn Stein nennt man „Kiesel“. Was weiß die Familie Stein besonders wertvollen Kieselsteinen sehr zu schätzen.

WISSENSCHAFT
Wie die Straube Laube und Verwechslung für Wein- und Obstbau/Weinbau fast nicht, ist das Anpflanzen ein Fortschritt der Erdgeschichte. Obwohl nicht an eine künstlich bewirte Schicht. Wie für wie Fortschritt aussteht, sind nicht keine Sonnenstrahlen, sondern durch gleich-über Sonnenstrahlen oder weißer Gephäusere.

UNSERE SORTENVIELFALT

BENACHBART „In der Nähe liegt ein alter Zehnjährer aus dem Jahr 1870 aus der Stadtgerne Zeitung... auf ausdrucklichen Wunsch Schein lehrte Gattinnen Läng einen Tier Lehrensteinsfelder Weinbau-Praktikum – die Maximalität des Bundespräsidenten – sowie einen Schwachpreis aus den Reihen der Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld.“

DIE STRECKE
Der Wanderweg ist etwa 4 km lang und gut in 1,5 Stunden zu schaffen. Unten sind Sie wissen werden auf 20 Informationsstufen.

LEGENDE
- Weinfelder
- Wald
- Weizen
- Weinberg

Wehrturm als Wahrzeichen aus dem 15. Jahrhundert aufwartet, stießen die Pläne auf Wohlwollen: Die Gutsverwaltung des Schlosses gab grünes Licht dafür, dass der Wanderweg durch den Privatwald geführt werden kann, die Gemeinde machte die Strecke durchgängig begehbar.

„Die Leute sollen einen Eindruck bekommen, wie bei uns Wein gemacht

wird“, sagt Karl Frank. Deshalb war es ihm wichtig, dass der Inhalt der Infotafeln auch von Laien verstanden wird. Grafiken erklären beispielsweise anschaulich das Rebklima, Bilder zu Schädlingen und Nützlingen und zu Rebsorten lockern die nicht zu umfangreich gehaltenen Texte auf.

Als der Weg noch im Werden war, überredete der 63-Jährige die gebürtige

Lehrensteinsfelderin Puhl, sich als Weinerlebnislehrerin ausbilden zu lassen. Die 49-Jährige absolvierte den ersten Kurs an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg und hielt im Sommer 2009 nach rund sieben Monaten das Zertifikat in den Händen.

Seitdem ist sie als Botschafterin in Sachen Wein unterwegs. „Frühlingsanfang“, „Grüne Lese“, „Den Wein erleben“ oder auch „Geschichte und Wein“ lauten die Titel der von ihr konzipierten Touren, aber auch eine „Kriminelle Weinführung“ bietet sie an. Sogar mit einer achtköpfigen Geburtstagsgesellschaft war sie schon in den Weinbergen wandern. Und sie kennt Land und Leute genau.

Zu Beginn unserer Wanderung verweist sie auf den Hof des einzigen Voll-erwerbslandwirts in Lehrensteinsfeld,



Die Touren auf einen Blick

„Unser Freizeitwert ist sehr hoch“, sagt Karl Frank über Lehensteinsfeld (Kreis Heilbronn), das verkehrsgünstig an der Autobahn 81, Ausfahrt Weinsberg/Ellhofen, liegt. Der Breitenauer See ist von Lehensteinsfeld knapp sieben Kilometer entfernt. Wandern kann man unter anderem auf der ausgeschilderten Weintour, die Weinerlebnislehrerin Petra Puhl bietet ebenfalls geführte Wanderungen an.

Unter www.weinerlebnistour.de sowie unter www.lehensteinsfeld.de unter Freizeit/Tourismus sind sie abrufbar. Auch über die Weingärtnergenossenschaft Lehensteinsfeld (www.wg-lehensteinsfeld.de) ist ein Kontakt zu Petra Puhl möglich. Bei der WG Lehensteinsfeld, Schloßstraße 29, Tel. 07134 91 19 76-0, dem Ausgangspunkt der Weintour, sind die Flyer zur Weintour erhältlich. Die Öffnungszeiten sind montags bis freitags von 8 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr sowie samstags von 9 bis 13 Uhr.

nennt die Namen der Täler und Sehenswürdigkeiten und weiß wie ein wandelndes Lexikon viele Geschichtsdaten, während es moderat bergauf geht. Eine häufige Frage der sehr interessierten Wanderer betreffe die Rosenstöcke bei den Reben. Kein geheimnisvoller Mythos, klärt sie dann auf und informiert über den praktischen Nutzen. Mehltau auf den Rosen sei eine Vorwarnung für den Befall der Rebstöcke. Die Weingärtner könnten dadurch rechtzeitig mit Schutzmaßnahmen reagieren.

„Um die Wertigkeit des Produkts Wein zu vermitteln“, drückt sie auf ihren Touren durch die Weinberge den Teilnehmern schon mal eine Schere in die Hand und lässt sie Reben schneiden. „Das finden viele nach kurzer Zeit anstrengend. Ich sage dann nur, dass der Profi das tagelang über Wochen hinweg macht“, lacht die Erlebnisführerin. Sie

weiß, wovon sie spricht. Mit ihrer Familie bewirtschaftet sie einen Weinbaubetrieb im Nebenerwerb. In dem Talkessel finden die Reben der bekannten Lehensteinsfelder Lage Steinacker ideale Bedingungen, weiß Petra Puhl. Der Gipskeuper ist nicht nur nährstoffreich, sondern speichert die Wärme des Tages und gibt sie nachts ab. Frank ergänzt: „Die umliegenden bewaldeten Bergkuppen haben unsere Kulturen im Sommer schon oft vor Unwetter geschützt.“ Etwa 130 Hektar haben die 134 Mitglieder der Weingärtnergenossenschaft Lehensteinsfeld zu bewirtschaften. Rote und weiße Sorten halten sich die Waage. Bei Weiß dominiert Riesling, bei Rot werden vor allem Lemberger, Schwarzriesling und Trollinger geschätzt.

Zu den Führungen der unermüdlichen Petra gehört auch eine Weinprobe. Dies-

mal gönnen sich unsere beiden Scouts selbst zum Riesling noch eine zünftige Vesper. Für Frank ist es eine Premiere. „Auch mal schön“, lächelt er und erzählt, dass er 2010 seinen Weinbaubetrieb an den Sohn übergab und nur noch „mitarbeitendes Familienmitglied“ ist. Gut gestärkt und bestens gelaunt brechen wir wieder auf, ein kleines Stückchen geht es noch moderat bergauf. Wir passieren den Weg durch den Privatwald. Danach geht es, vorbei an dem Wengertshäusle, durch die Weinberge nur noch bergab. Wir nähern uns Lehensteinsfeld und haben stets Rebhänge, Äcker, Wiesen und Wälder im Blick. Das bietet nicht nur Abwechslung fürs Auge, sondern zeigt auch, wie fruchtbar die Gegend ist. „Ich war mal in der Rhön, und als ein Bauer erfahren hat, woher ich komme, hat er gesagt: ‚Das ist das Gelobte Land‘“, erzählt Petra Puhl.



Weinstein im Glas ist ein gutes Zeichen. Hier sieht er auch nicht aus wie unter dem Mikroskop in 2500-facher Vergrößerung ...



Glasfoto: Gaby Schönberger

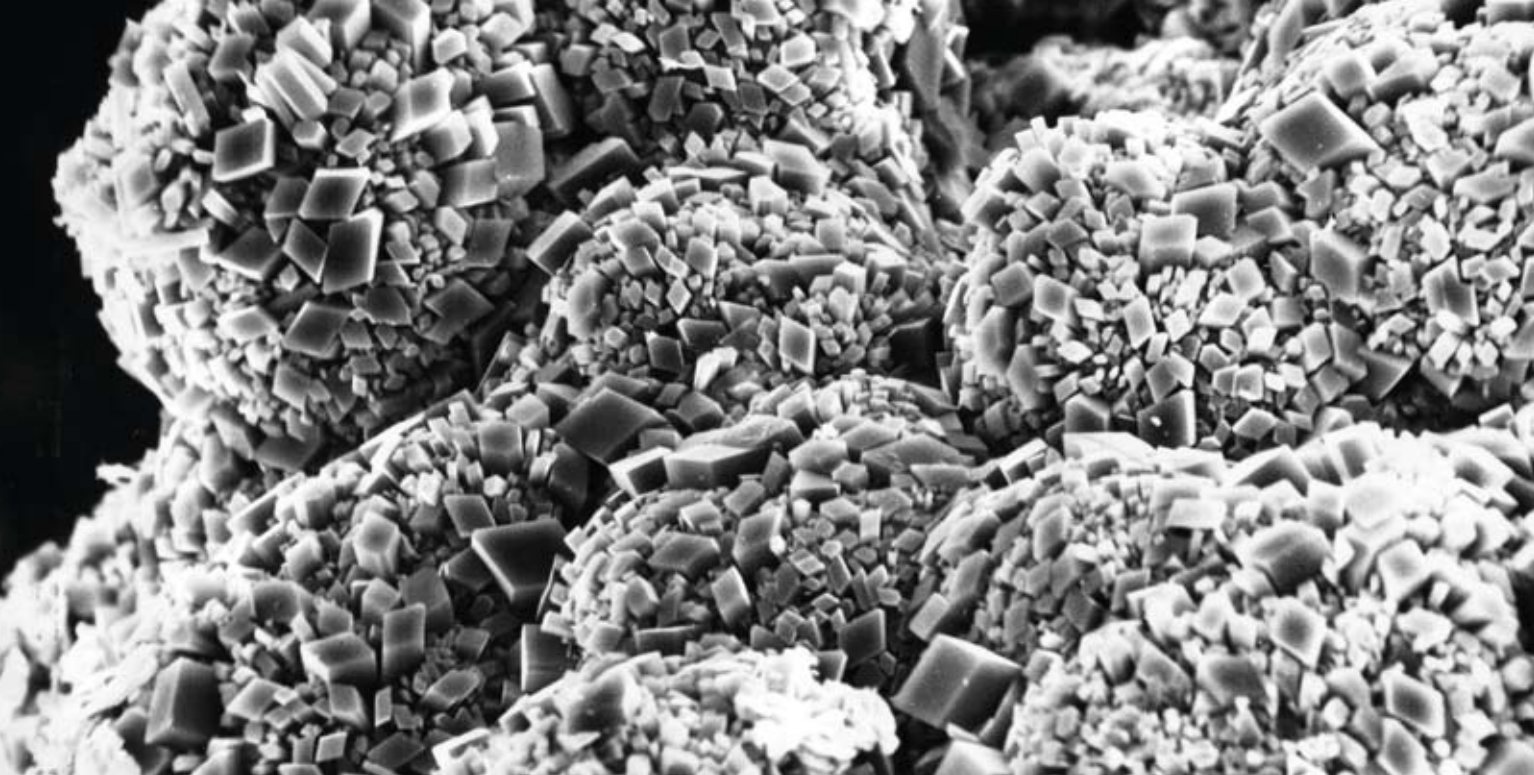
Glücksbringer Weinstein

Wenn man kristalline Spuren im Wein entdeckt, handelt es sich weder um Rückstände von Zucker noch gar um Glassplitter. Weinstein entsteht durch eine natürliche Reaktion im Wein und ist ein Hinweis auf eine gute Qualität. Also keine Angst vor solchen Weinen...

Manche Leute denken, es handle sich um Kandiszucker, der beim Schwenken in der Weinflasche herumtanzt oder sich auf den Boden des Weinglases abgesenkt hat. Solche weniger kundigen Genießer vermuten, da habe ein Winzer nicht korrekt gearbeitet und seinen Wein einfach gesüßt, aber dabei verräterische Spuren hinterlassen. Andere haben schon mal gehört, dass Qualitätswein vor der Gärung ange-reichert, sprich mit Rübenzucker etwas aufgepöppelt werden darf. Deshalb sprechen sie den Erzeuger frei, sind jedoch verwundert, dass sich der zugesetzte Zucker nicht ganz aufgelöst hat.

Die nächste Gruppe weiß, dass im geschätzten Getränk Weinstein vorhanden sein kann. Aber wenn sie ihn dann im Glas registrieren, urteilen sie vorschnell, das führe zu einer Geschmacksbeeinträchtigung. Und wenn sie die kleinen Kristalle in einer Weinflasche im Regal in einer Vinothek sehen, stellen sie die Buddel schnell wieder zu-

rück und denken sich: Den Inhalt kann man nicht trinken. Andere befürchten gar, dass Glassplitter in die Flasche gelangten (was bei einem Mineralwasser ausländischer Herkunft ja schon mal der Fall war), und unterstellen einen Anschlag auf die Volksgesundheit. Selbst Fachleute in der gehobenen Gastronomie haben ihre Probleme. Sie wissen zwar, um was es sich handelt. Aber sie wagen es nicht, solche Flaschen bis zum letzten Tropfen zu leeren, weil sie Angst vor Gästerekla-mationen haben. „Konsumenten und Gastronome sind extrem voreingenommen gegenüber Feststoffen in der Flasche“, weiß Bastian Remkes, Geschäftsführer der Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld, der in diesem Jahr schon einige Diskussionen hinter sich hat. Dabei sind die irritierenden hellbraunen oder weißen Kristalle eigentlich eher ein Glücksbringer. Weinstein ist absolut harmlos, neutral im Geschmack – und so-gar ein möglicher Hinweis auf eine bessere Qualität.



Der Wein, in dem diese „Mini-Edelsteine“ entdeckt werden, hat einen höheren Gehalt an Mineralien. Und er wurde beim Ausbau schonend behandelt. Um Weinstein zu stabilisieren, sprich um sein Ausfällen in der Flasche zu verhindern, wird der Wein oft stark heruntergekühlt in einen frostigen Bereich. So liegt er dann einige Tage. Nicht alle guten Tropfen überstehen diesen Kälteschock gut, sie büßen an Aromen und Geschmacksstoffen ein.

Weinstein tritt längst nicht in jedem Wein auf. Man findet ihn aber besonders häufig in Gewächsen aus lang gereiften Trauben, die durch das Hängenlassen besonders viel Mineralstoffe aus dem Boden „tanken“ konnten. Zugleich bildet sich viel reife Weinsäure. Treffen Mineralien und Weinsäure aufeinander, kann sich Weinstein bilden. Bei edelsüßen Weinen sind die Kristalle nach längerer Lagerzeit nicht selten am Korkspiegel zu finden; Fachleute sprechen dann vom „Altersweinstein“. Chemiker wissen, dass Weinstein letztlich nur ein Gemisch aus den schwer löslichen Salzen der Weinsäure ist, die als Kaliumhydrogentartrat und Calciumtartrat bekannt sind. Früher wurde vermutet, dass Weinstein „nichts anderes ist als dürre Weinhefen“ (so ein Fachbuch aus dem 17. Jahrhundert), oder man glaubte, er bestehe „aus Erde, Öl und einer gewissen sauren Materie“ (so eine „Haushaltungsbibliothek“ von 1755).

Beim Jahrgang 2010 kann Weinstein häufiger als normal auftreten. Weil die Weine vielfach eine recht stattliche Säure hatten, mussten die Kellermeister ein geschicktes „Säure-Management“ betreiben, in dessen Folge sich die Ausscheidungen verstärkt zeigen können.

Wer sie ins Glas bekommt, kann es getrost bis fast auf den letzten Tropfen leer trinken und sich über einen guten Wein freuen.

Wandschmuck, Halsschmuck und Handschmuck

Weinstein findet sich nicht nur in Flaschen, sondern ebenso an den Wänden von Holzfässern. Er muss hier immer wieder beseitigt werden und dient dann in manchen Betrieben als Schaustück. Im Wohnzimmer eines Weinfreundes oder in dessen Keller könnte er sogar ein hübscher, ungewöhnlicher Wandschmuck sein.

Weinstein lässt sich auch wiederverwerten zur Herstellung von Weinsäure, als Bestandteil von Backpulver und sogar als Verdauungshilfe (Cremor Tartari). Außerdem kam in den letzten Jahren die Idee auf, Weinstein in Schmuck umzuwandeln. So gibt es Halsketten, Ringe und Ohringe, Manschettenknöpfe und Armreifen mit den Kristallen (Preise zwischen 80 und 400 Euro). Ein Spezialist in Württemberg ist die Gold- und Platinschmiede Schwab von Uwe Fiedler in Winterbach im Remstal (Tel. 07181 743 44).



GENUSS

Petra geht aus

Landgasthof-Hotel „Krone Sindringen“

Herzlich und malerisch

Ob Sie es glauben oder nicht – sich durch ein Genießerland zu schlemmen, ist eine schwierige und vor allem sehr langwierige Aufgabe. Denn weit kommt man nicht, an jeder Ecke lauert eine kulinarische Entdeckung. Diesmal im unbekanntem Städtchen Sindringen.

Verfahren? Hat das Navigationssystem versagt? Nach der Abfahrt von der Autobahn und einigen Kilometern durch eine Bilderbuchlandschaft mit saftig grünen Wiesen schien das Niemandsland anzubrechen. Kein Haus mehr in Sicht, geschweige denn ein Kirchturm als Hinweis auf eine Ortschaft. Aber plötzlich tauchte der Wegweiser „Sindringen“ auf. Und da war sie auch schon, die unübersehbare „Krone“ in der Nachbarschaft der sanft dahinfließenden Kocher. „Herzliche Gastlichkeit im malerischen Kochertal“, so wirbt der Landgasthof in dieser, wie wir bald darauf erfuhren, 974 Jahre alten Gemeinde, die trotz Eingemeindung ins

acht Kilometer entfernte Forchtenberg ihr seit 1322 gültiges Stadtrecht behielt und deren unweit der „Krone“ liegende Stadtmauer unter Denkmalschutz steht. „Malerisch“ – gern benutzt, um Gäste zu umwerben. Wenn dieses Wörtchen auf ein Stückchen Erde zutrifft, dann auf dieses. Hier, in diesem „Haus der württembergischen Weine“ und „Schmeck den Süden“-Betrieb (zwei Garanten für echten Genuss), ist die Familie Walter zu Hause. Sie führt ein Komforthotel mit Seminarräumen, Sauna und Whirlpool und einen Landgasthof mit einer feinen Regionalküche, die von einer beachtlichen Weinauswahl ergänzt wird.



Wir starteten gewissermaßen mit einem Whirlpool auf der Zunge: „Museccus“ von der Weingärtnergenossenschaft Heuholz in Pfedelbach. Ein schlanker, verspielter Muskateller, ein toller Aperitif für einen lauschigen Sommerabend. Er schmeckt auch ohne Ausblick auf die Bilderbuchlandschaft. Von der kleinen Menükarte mit Saison-Highlights bestellten wir die erste Vorspeise: geräucherte Entenbrust. In der großen, umfangreichen Weinkarte, die auch viele offene Weine anbietet, hatten wir schnell einen Favoriten zu dieser Vorspeise entdeckt: einen trockenen Trollinger von der Weinkellerei Hohenlohe, das „Fürstenfass“ aus dem Jahrgang 2008, eine Exklusivserie, für die nur bestes Lesegut verwendet wird.

Die wunderbar dezent und mild geräucherte Entenbrust, die auch schön saftig war, wurde nicht vom üblichen Chutney begleitet, sondern von einem feinen Apfelsalat. Dadurch blieb die filigrane Säure er-

halten, die sich sehr schön mit der dezenten Trollinger-Säure verband. Ein leichter Menü-Auftakt, schnörkellos mit klaren Aromen, sowohl auf der Gabel wie im Glas. Wir vernahmen, dass es der Trollinger, der das typische Mandelaroma aufwies, sogar zum „Berlinale-Wein“ gebracht hatte, eine Auszeichnung, die eine kritische Vorprüfung voraussetzt, weil die internationale Filmwelt bei den Festspielen verwöhnt sein will.

Bei der folgenden Suppe fühlte ich mich an einen kulinarischen Klassiker der 70er Jahre erinnert: überbackene Zwiebelsuppe. Aber so einfach hat es sich „Krone“-Küchenchef Peter Walter nicht gemacht. Er ließ ein klares Safransüppchen servieren, in dem sich eine Weißbrotscheibe fand, auf der wiederum eine herrlich kross angebratene Jakobsmuschel thronte. Einfach köstlich – ein Gaumenschmeichler, bei dem das „Fremdgehen“ in andere kulinarische Regionen wirklich keine Sünde war.

Dafür waren wir ganz traditionell und bodenständig bei der Weinwahl: ein 2009er Silvaner „Distelfink“ trocken vom Weinkontor Hohenlohe aus Niedernhall in der Literflasche. Das war Silvaner „pur“ mit klaren Strukturen, knackig-herben Aromen und schön eingebundener Frucht. Ein Bilderbuch-Silvaner, vor dem selbst die Franken respektvoll den Hut ziehen würden. Haben wir auch getan und uns von Angelika Walter nachschenken lassen. Die 29-jährige Tochter des Hauses ist studierte Hotelmanagerin, die nach Stationen in München, auf Lanzarote und in Stuttgart 2007 wieder ins hohenlohische Elternhaus zu Vater Peter und Mutter Ilsetraud zurückkehrte. Hier hat sich die leidenschaftliche Gastgeberin voller Eifer in die Arbeit gestürzt und lässt jetzt ihre neuen Ideen in den 60 Jahre alten Traditionsbetrieb mit 30 Hotelzimmern behutsam einfließen.

Als Hauptgang bestellten wir quasi nach Geschlecht. Ganz männlich das Sindringer Leibgericht – ein großes Rumpsteak vom Hohenloher Weiderind mit Rotweinzwiebeln, dazu im Glas von der Kochertalkellerei ein „Dunkelgraf“ 2008er Spätburgunder trocken. Hier schmeckten wir den Süden – und wollten gar nicht mehr aufhören. Ein Fleisch, das einfach nach Fleisch schmeckt, dazu perfekt gegarte Rotweinzwiebeln und Kräuterkrusteln (Kartoffelteig mit frischen Kräutern), die begehrtet Diebesgut der Tafelrunde waren. Der temperamentvolle Spätburgunder, ein typischer Vertreter der Burgunderfamilie, traf die Rotweinzwiebeln auf den Punkt. Das „weibliche“ Menü-Pendant wählte ich wieder aus der Saisonkarte: gebratenes Filet vom Flusszander auf Rahmlinsen und Petersilienkartoffeln. Ich gestehe, es waren die Rahmlinsen, die den Ausschlag für dieses Gericht gaben, und ich wurde nicht enttäuscht. Sie hatten Biss, waren knackig, ➤



Kocht auf:
Peter Walter



Studierte Managerin:
Angelika Walter

Fotos: Jana Kay

mit frischem Wurzelgemüse gekocht. Der Zander, perfekt kross gebraten, hätte nicht schöner serviert werden können. Und da die „Krone“ direkt am Kocher-Jagst-Radweg liegt, mit 330 Kilometern und nur wenigen Steigungen eine der beliebtesten deutschen Radstrecken, sind die Portionen ordentlich und üppig. Wer hier einkehrt, der hat halt Hunger. Und ich freute mich über soooooo viele Linsen ...

Auch die Weinwahl war ein Volltreffer. Nach der guten Trollinger-Erfahrung wählte ich jetzt einen weiteren Wein von der Weinkellerei Hohenlohe, einen Riesling aus der „Gala“-Exklusiv-Serie, eine trockene Auslese Verrenberger Lindelberg. Ein schöner kraftvoller Riesling, schnörkellos, aber mit ausdrucksvoller Mineralik. Toll zum Zander und ein ebenbürtiger Partner für die Linsen – das schmeckt „Frau“, das schmeckte mir und den Mitgenießern am Tisch.

Ein süßes Feuerwerk erwartete uns zum Schluss: eine perfekte Crème brûlée mit Beerenfrüchten und hausgemachtem Nougatparfait, die pure Haselnuss auf der

Zunge. Die schön säuerlichen Beerenfrüchte, die mich an rote Grütze in meiner Kindheit erinnerten, bildeten einen perfekten Kontrast zum süßen Nougatparfait – bei diesem Dessert sind nochmals einige Kilometer auf dem Koch-Jagst-Radweg fällig! Obwohl ich ja wahrlich keine „Süße“ bin, zumindest was das Essen angeht, hat mich diese Nachspeise begeistert.

Wir wissen, wenn nichts mehr geht – geht immer noch ein Sekt. An diesen alten kulinarischen Lehrsatz hielten wir uns, und so kam ich noch in den Genuss eines prickelnden Rieslings: „Residenz“ trocken 2007 aus der Kochertal-Kellerei. Seine Frucht passte ausgezeichnet zum teils süßen, teils herb-fruchtigen Dessert. Am nächsten Morgen, nach einer geruhsamen Nacht in einem der gemütlichen „Krone“-Zimmer, war Frühspport angesagt...

Petra Klein

Unsere Autorin ist kulinarische Expertin des Rundfunksenders SWR1 und moderiert die Deutsche Rotwein-Gala von VINUM.





AUF EINEN BLICK

Landgasthof-Hotel Krone Sindringen

Inhaber: Familie Walter
Untere Str. 2
74670 Forchtenberg-Sindringen
Tel. 07948 910 00
Fax 07948 24 92
E-Mail info@krone-sindringen.de
www.krone-sindringen.de

Hotellklassifizierung

3 Sterne Superior

Öffnungszeiten

Hotel durchgängig geöffnet
Ruhetag Restaurant: Dienstag
Für Hotelgäste von 18.00 bis 21.00 Uhr geöffnet

Hotelzimmer

30 Zimmer und Appartements
Tagungs- und Veranstaltungsräume für 20 bis 50 Personen

Kreditkartenakzeptanz

Mastercard, Visa, Eurocard, American Express

Sindringens Gärten

Das ist eine Besonderheit von Sindringen. Neben der Stadtmauer, hingewandt zum Fluss, befinden sich jede Menge weitläufiger Gärten voller Blumen, Kräuter und Gemüse. Nahezu jede Familie der Ortschaft dürfte hier vertreten sein, natürlich auch die Walters, die mit dem, was die Natur schenkt, die „Krone“-Küche bereichern können. Der Grund für diese ungewöhnliche Anlage: Im Ort selbst sind die Häuser eng aneinandergelagert, es ist kaum Platz für einen Garten. Deshalb haben sich die Stadtväter schon vor vielen Jahren zu dieser ungewöhnlichen, aber reizvollen Lösung entschieden.

Senf aus der Manufaktur

„Einfach traumhaft“

Senf kann nicht nur einfach eine mehr oder weniger scharfe Zutat zur Wurst sein, sondern eine Bereicherung der feinen Küche. In Welzheim im Remstal entsteht Senf mit ungewöhnlichen Zutaten wie Feigen, Orangen, Aprikosen, Honig – und Wein. Hereinspaziert in die Senfmanufaktur!



Am Anfang wurde er belächelt. „Senf, das bekommt man doch in jedem Supermarkt.“ So und so ähnlich lauteten die Kommentare, als der selbstständige Treppenbauer Kai Schärtel von seiner Idee erzählte, er wolle den Beruf wechseln und ins Senfgeschäft einsteigen. Selbst Senf machen. Aus besten Zutaten. In kleinen Auflagen. Handgemacht. Er ignorierte die Leute, die gewissermaßen ihren (unerwünschten) Senf zu seinem Plan zugaben und machte sein Hobby zu seinem Beruf. Schon immer stand er gerne in der Küche und tüftelte. Heute schwärmt er davon, wie gut ein Tomatensenf in einer Sauce Bolognese schmeckt. Kai Schärtel steht in seinem Arbeitsraum, in seiner Manufaktur in Welzheim. In Schorndorf haben er und seine Frau Brigitte ein zweites berufliches Standbein mit einem Genießerladen. Hier bieten sie auch individuelle Senfseminare an, die man mit einer Gruppe buchen kann. Das Interesse ist groß. Immer mehr Menschen interessieren sich für regionale Produkte, wollen wissen, woher die Sachen kommen, die sie essen. Ein Trend, von dem auch die Remstaler Senfmanufaktur profitiert. „Senf gibt es in so vielen Variationen“, sagt Schärtel. „Man muss ihn einfach zum Kochen nehmen.“ Seit sechs Jahren erfindet er den Senf immer wieder neu. Es gibt Aprikosensenf, Balsamicosenf mit Honig, Currysenf, Feigensenf, Orangensenf mit grünem Pfeffer und saisonale Kreationen wie den Adventssenf, der gut zu Käse passt. Für die Fellbacher Weingärtner stellt die Senfmanufaktur einen Rieslingsenf her, nicht aus irgend einem Tropfen, sondern aus einem Premium-Riesling. Und für den Fellbacher Balsamico-Honig-Senf wurde der Balsamicoesig der innovativen Weingärtner genutzt. Auch für die Weingärtner Esslingen fertigte Kai Schärtel einen speziellen Senf mit aromatischem Gewürztraminer, der in seiner Art wohl fast einmalig ist.

Der letzte Kick in der Küche

Berührungssängste zwischen dem scharfen Senf und dem Wein gab es bei den Partnern nicht. Schließlich ist Senf vor allem eine Zutat zur feinen Küche, gibt etlichen Gerichten den letzten Kick und macht sie erst richtig reif für eine spannende Kombination mit Wein. „Senf und Wein passt. Geht nicht, gibt's nicht“, ist Kai Schärtel überzeugt.

Manche Erfindungen sind nicht so gelungen. „Bananensenf“, sagt Schärtel, lacht und verdreht die Augen. Diesen Senf hat er schnell wieder aus dem Repertoire genommen. Vor ihm auf dem Tisch liegt ein schwarzer Ordner. Es ist sein Heiligtum. Hier drin sind alle Rezepte gesammelt. Die Guten wie die Schlechten. „Bevor wir einen Senf auf den Markt bringen, wird lange probiert“, sagt Schärtel. Bekannte und Verwandte und natürlich er und seine Frau selbst sind die Versuchskaninchen. Ein Mal lag er richtig daneben: Seinen Bio-Balsamico-Senf wollte er erst gar nicht ins Programm aufnehmen. Brigitte setzte sich für diese Kreation ein – und durch. Heute ist sie eines der beliebtesten Produkte bei den Kunden und einer von sechs prämierten Senf-Varianten. Die Senf-Spezialitäten der Remstaler Manufaktur werden in Bio-Märkten, Hofläden und in dem eigenen Laden in Schorndorf verkauft. Produziert wird in einer ehemaligen Gewürzmühle in Welzheim. Bis zu 150 Kilo pro Tag kann Schärtel herstellen. Besucher riechen vor allem Curry, Essig und Senf. Doch der Hauptbestandteil von Senf ist Wasser. Bei Schärtel kommen neben Senfsaat und heimischen Gewürzen wie Schabziegenklee und Bärlauch noch Fairtrade-Rohrzucker und Meersalz aus der Bretagne hinzu, hier aus einer der letzten handwerklich arbeitenden Salinen. Viel mehr verrät er nicht. Jeder Senfmüller hat so seine Geheimnisse. Von der Qualität seiner Zutaten aber kann der ►►

48-Jährige lange erzählen. Seine Senfsaat bezieht er von Ecoland aus Hohenlohe. Er achtet auf hohe Qualität und dass so viel wie möglich aus der Region kommt. Wenn Schärtel hier in Welzheim produziert, dann will er nicht gestört werden. Selbst ans Telefon geht er nicht, und wenn es noch so ausdauernd klingelt.

Die Remstaler Senfmanufaktur hat sich in den vergangenen sechs Jahren einen Namen gemacht. Auch namhafte Köche, darunter die vom TV bekannte Hamburger Sterneköchin Cornelia Poletto, beziehen ihren Senf aus Schorndorf. Rund hundert Rezepte hat Schärtel gesammelt. Selbst das Rezept für den Bananensenf wurde nicht vernichtet, sondern seinem Archiv anvertraut. Vielleicht fällt ihm eines Tages ein entscheidender Kick für eine Verbesserung ein.

Anja Wasserbäch

Senf gegen Haarausfall?

Senf ist keine Erfindung der Neuzeit, sondern eines der ältesten Gewürze der Welt. Vor 3000 Jahren waren die Chinesen bereits Fans dieser Schärfe. Die alten Ägypter, Griechen und Römer kannten Senf als Würzpulver, nutzten ihn für das Konservieren von Fleisch und als Heilmittel. Senfwickel sollten sogar gegen Läuse und Haarausfall helfen. Senfwickel (gegen Erkältungen) und Senfpflaster (gegen Muskelverspannungen) gelten noch heute als Hausmittel. Senf wird eine entgiftende Wirkung attestiert, außerdem soll er die Durchblutung steigern und die Verdauung verbessern.

Etwa ab dem 10. Jahrhundert wurde Senf zunächst in Deutschland und dann in Frankreich eingeführt und avancierte bald an den europäischen Tafeln zu einem wichtigen Gewürz neben Pfeffer, Chili und Meerrettich. Die Stadt Dijon in Frankreich wurde ab dem 13. Jahrhundert fast zur europäischen „Senf-Hauptstadt“ und erhielt sogar ein Monopol für die Herstellung. Die Macher setzten Senf erstmals nicht mit Essig, sondern mit dem Saft unreifer Trauben oder mit Most an. Der Name des Endprodukts „mustum ardens“ (brennender Senf) führte zum französischen Wort „Moutarde“, dem englischen „Mustard“ und schließlich dem heute noch in Deutschland gelegentlich benutzten „Mostrich“.

Ausgangsprodukt von Senf ist die gleichnamige Pflanze, die im September gelb blüht und zur Familie der Kreuzblütler gehört. Man unterscheidet zwischen weißer, gelber, brauner oder schwarzer Senfsaat. Die Senfkörner werden nach der Ernte getrocknet und anschließend gedroschen. Hergestellt wird der Senf in einem aufwändigen Verfahren. Der Geschmack kann durch jede Menge Zutaten beeinflusst werden. In Deutschland sind vor allem drei Versionen verbreitet: mittelscharfer Senf (aus brauner und weißer Saat, scharf (mit mehr brauner Saat) und süß (mit grob gemahlener, teilweise gerösteten Körnern, gesüßt mit Zucker, Süßstoff oder Apfelmus).

kn



Remstaler Senfmanufaktur / Die Genussmanufaktur

Schlichtener Str. 10

73614 Schorndorf

Tel. 07181 669 35 36

Öffnungszeiten: Mo–Fr 14–18, Sa 9–13 Uhr

www.remstalsenf.de



Sortenkunde

Kerner – ein echter Württemberger

Gibt es einen wichtigen Wein, der mehr Württemberg in sich hat als der Kerner? Genau genommen nicht. Denn im Unterschied zu den einst zugewanderten Varietäten Trollinger und Lemberger hat diese Sorte tatsächlich im Ländle das erste (Sonnen-)Licht erblickt. Sie ist nur noch relativ jung, „Geburtsjahr“ ist 1929. Der Neckarsulmer Rebzüchter August Herold kreuzte damals in Lauffen am Neckar (einer Außenstelle der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg) Riesling mit Trollinger.

Zunächst nannte man die Sorte Weißer Herold. Später gab man ihr den Namen des Urwürttemberger Dichters Kerner, Vorname Justinus, der in Weinsberg gelebt hatte, hier als Oberamtsarzt wirkte und dem Wein nicht abgeneigt war. Zunächst fand der Kerner kaum Verbreitung; im Jahr 1964 waren lediglich fünf Hektar mit ihm bestockt. Aber als 1969 Sortenschutz erteilt wurde, ging es steil mit ihm aufwärts. Seinen Höhepunkt erreichte der Kerner 1994 mit 7753 Hektar. Verbreitung fand er neben Württemberg vor allem in der Pfalz und in Rheinhessen. Und in den kleinen ostdeutschen Regionen Sachsen (27 Hektar) und Saale-Unstrut (45 Hektar), wo er im Verhältnis zur Gebietsgröße einen guten Stellenwert hat.

Insgesamt ist die bestockte Fläche allerdings in den vergangenen Jahren kontinuierlich zurückgegangen. In seiner Heimat liegt er mit 364 Hektar etwa gleichauf mit dem Müller-Thurgau, aber weit hinter dem Riesling (rund 2100 Hektar). In seinen besten Zeiten lag er bei acht Prozent der deutschen Rebfläche, aktuell sind es mit 3848 Hektar nur mehr 3,8 Prozent.

Robustheit, Resistenz gegen Frost, guter Ertrag bei hohem Mostgewicht, all dies bescherte dem Kerner seinen kometenhaften Aufstieg, bis sein Image ramponiert wurde und vermehrt süßliche, recht charakterlose Literware auf den Markt kam. Dabei hat es der Kerner, liebevoll an- und ausgebaut, in sich: Er kann rassig, feinfruchtig sein, hält – wenn man ihn lässt – Süße und Säure wunderbar in der Balance, ist füllig und gleichwohl frisch. Zudem weist er oft ein angenehmes, würziges Muskataroma auf und lässt an einen „schwäbischen Sauvignon Blanc“ denken. Darüber hinaus ist er ein fantastischer Essensbegleiter, insbesondere zu würzigen Speisen.

Um seine wahren Vorzüge wieder ans Licht zu bringen, wurde vor einigen Jahren die Marke „Justinus K.“ kreiert. Das Projekt, auch getragen von einer Reihe ambitionierter Genossenschaften, setzt sich einen gehaltvollen, eleganten Wein aus vollreifen, aromatischen und spät gelesenen Trauben zum Ziel. Ein solcher Wein stößt sogar in der Spitzengastronomie auf großen Zuspruch.

Andreas Braun



Orangenschale, Zitronenschale, Aprikose, Pfirsich, grüner Apfel, Waldbeeren und weißer Pfeffer sind typisch für das Aroma des Kerners.

Foto: Faber & Partner



Jürgen Off, Chef-Önologe der Weinmanufaktur Untertürkheim, hat einen guten Riecher für guten Wein.

Sommerwein-Test

Hellroter und prickelnder Spaß im Glas

Sommerzeit ist Sommerwein-Zeit! Dabei kommt gern Farbe ins Spiel. Die hellroten Gewächse sind jetzt gefragt. Und Getränke auf Weinbasis, die mehr oder weniger lebhaft prickeln. Wir haben Roséweine, Weißherbst und Secco getestet und etliche für gut befunden.

Als die Bewertungen abgeschlossen waren und die Hüllen hochgingen, atmeten zwei Kellermeister, eine Genossenschaftsgeschäftsführerin und der Vorstandsvorsitzende einer Kooperative hörbar auf. Denn ihre Anstellungen hatten die kritische Prüfung überstanden. „Wir haben uns nicht blamiert“, lachte Jürgen Off von der Weinmanufaktur Untertürkheim, wohl wissend, dass es bei solchen Blindverkostungen durchaus passieren kann, dass ein Önologe seinen eigenen Wein niedermacht, weil er den schon länger nicht mehr verkostet hat und es in der Flasche eine negative Entwicklung gab.

Richtige Ausfälle, über die man die Nase hätte rümpfen können, gab es nicht. Unsere Zielsetzung war, Weine zu finden, die man an wärmeren Sommertagen mit viel Freude genießen kann und die unkomplizierten Genuss schenken, ohne gleich in die Kategorie „groß“ eingereiht zu werden. Dafür sind die Preise durchgängig maßvoll. Neben Rosé und Weißherbst standen auch Perlweine, besser bekannt unter der modischen Bezeichnung Secco, auf dem Tisch. Das aktuelle Vorbild für diese Weine (die vor rund 50 Jahren als Perlwein durchaus populär waren) ist der in Deutschland erfolgreiche Prosecco oder Vino Frizzante aus Italien (um den freilich Kenner einen weiten Bogen machen). In der Fachsprache wird diese Kategorie als „halbschäumender Wein“ bezeichnet, der einen Mindestalkoholgehalt von 8,5 Vol.-% haben muss und maximal 2,5 bar Kohlensäure-Überdruck aufweisen darf. Die Kohlensäure wird meist durch verschiedene Imprägnierverfahren zugesetzt, kann aber auch aus der ersten oder zweiten Gärung stammen.

Perlwein unterliegt nicht der Schaumweinsteuer, im Gegensatz zu Sekt.

Rosé ist nach gesetzlicher Definition ausschließlich aus Rotweintrauben hergestellt (ein 2009 gemachter Vorstoß, eine Mischung aus Weiß und Rot für die Bezeichnung zuzulassen, wurde von der EU-Kommission abgelehnt, nachdem etliche Weinbauländer protestiert hatten). Die Trauben werden nahezu wie beim Weißwein verarbeitet. Praktiziert wird allenfalls eine kurzzeitige Maischestandzeit oder -gärung, um etwas Farbstoff aus der Beerenhaut zu lösen. Seit einigen Jahren wird häufiger die Saignée-Methode angewandt, bei der von der Rotweinformaische vor dem Start der Gärung etwa 10 bis 15 Prozent Saft für die Roségewinnung abgezogen werden. Der zusätzliche Effekt: Der Anteil der Schale steigt im Verhältnis zum Saft, durch diese natürliche Konzentration kann die Weinqualität gesteigert werden.

Weißherbst ist im Prinzip nichts anderes als Rosé. Der einzige Unterschied: Nur eine Sorte ist zugelassen (meist Spätburgunder). Die Trauben sollen auch nur aus einer einzigen Lage kommen. Und bei einer Süßung mit Süßreserve (naturbelassener Traubenmost) muss es ebenfalls die gleiche Sorte sein. Die Farbe bei den beiden Kategorien hängt von dem Kontakt des Saftes mit der Maische ab; sie reicht von zwiebelfarben über lachsrot bis kirschfarben.

Hin und wieder findet man Grauburgunder mit einer hellroten Schattierung. Das liegt an der Beerenhaut der Sorte, die eine merkliche Verfärbung haben kann. Aber solche Weine dürfen weder als Rosé noch als Weißherbst deklariert werden, weil das Ausgangsmaterial keine Rotweintrauben sind.





Württembergischer-Redakteur Rudolf Knoll schaut sich nach der Probe (und Enthüllung der Flaschen) ein Etikett genau an und stellt fest: erfreulich leicht im Alkohol.

Angenehm beim Probieren: Naturkorken waren selten, Schraubverschlüsse dominierten. Korkfehler oder Korkverdacht Ade.

2010 Rosé * trocken

Weinmanufaktur Untertürkheim

Lachsfarben, würziges Aroma, verhaltene Erdbeerfrucht, schlank strukturiert. Kombination aus Spätburgunder und Helfensteiner. Preis: 5,50 €

2010 Rosé Allegro 9.9 trocken

JupiterWeinkeller, Hausen an der Zaber

Cuvée aus Trollinger und Lemberger, die gezielt alkohol-reduziert ausgebaut wurde (exakt 9,9 %); im Duft verhalten, im Geschmack saftig, herzhaft, pfiffig, keineswegs dünn. Preis: 4,99 €

2010 Lauffener Rosé halbtrocken

Lauffener Weingärtner

Sehr hell, zwiebfarben, im Aroma leicht würzig, herzhaft, saftig im Geschmack, guter Extrakt spürbar. Preis: 4,20 €

2010 Spätburgunder Weißherbst Kabinett Esslinger Schenkenberg

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Beeriges Aroma; im Geschmack saftig, gut integrierte Frucht, leichtgewichtig im Alkohol (10,5 Vol.%). Preis: 4,05 €

2010 Spätburgunder Weißherbst Edition S

Fellbacher Weingärtner

Beerige Frucht in der Nase; saftig, herzhaft, gute Länge. Preis: 8,30 €

2010 Spätburgunder Weißherbst Kabinett Esslinger Schenkenberg

Weingärtner Esslingen

Im Aroma verhalten, sanfte Frucht (16,8 g/l Süße), verspielte Leichtigkeit (11 Vol. %). Preis: 4,90 €

2010 Spätburgunder Weißherbst Heuholzer Dachsteiger „Edition Harmonie“

Weingärtnergenossenschaft Heuholz

Beerig im Duft; weich, schmeichelnd, ausgewogene Fülle, gut integrierte Frucht (26,3 g/l). Preis: 5,30 €

2010 Spätburgunder Weißherbst feinherb

Weinmanufaktur Untertürkheim

Angenehmer Beerenduft; saftig, viel Herz und Schwung, fein integrierte Frucht (18,6 g/l). Tolle Literqualität. Preis: 5,30 € (Liter)

2010 Spätburgunder Weißherbst feinherb *

Weinmanufaktur Untertürkheim

Zurückhaltend im Duft; saftig, würzig, mit knackiger Säure (6 g/l, die in schöner Harmonie zur Fruchtsüße steht (19,4 g/l). Preis: 6,40 €

2010 Schwarzriesling Rosé trocken Lauffener Katzenbeißer

Lauffener Weingärtner

Rosé aus einer der wohl berühmtesten Lagen Deutschlands: Himbeerduft; saftig, gradlinig, angenehme Frucht. Preis: 4,20 €



Einer von der jungen, ambitionierten Kellermeistergarde Württembergs: Michael Böhm führt Regie im Keller der Lauffener Weingärtner.

Zuerst wird verdeckt verkostet, danach kommt Spannung auf. Albrecht Sohn, der Vorstandsvorsitzende der Weingärtner Esslingen, begutachtet, was seine Kollegen angestellt hatten.

2010 Schwarzriesling Weißherbst „Edition C“

Fellbacher Weingärtner

Sanfter Beerenduft; angenehme Süffigkeit, würzig, schlank (nur 10,5 Alkohol) und verspielt.

Preis: 5,10 €

2010 Samtrot Weißherbst halbtrocken Bönninger Stromberg

Strombergkellerei Bönningheim

Verhalten im Bouquet; saftig, gut abgestimmte Frucht, ein „Maul voll Wein“.

Preis: 4,17 €

2010 Lemberger Weißherbst trocken „Klosterhof“

Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim

Angenehme Frucht im Duft, die sich im Geschmack fortsetzt; saftig, Spiel und Tiefgang.

Preis: 5,00 €

2010 Lemberger Weißherbst trocken St. Michael

Weingärtner Clebronn-Güglingen

Etwas grüne Aromen mit einem Hauch Paprika, kernig, betont herbe, aber angenehm erfrischende Note.

Preis: 4,99 €

2010 Lemberger Rosé

Weingärtner Clebronn-Güglingen

Verhalten im Duft; schlank, saftig, gut eingebundene Frucht (21,4 g/l). Preis: 4,88 €

2010 Lemberger Weißherbst Kabinett „Cellarius“

Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim

Klarer, animierender Beerenduft; gute Fülle, fein abgestimmte Frucht (18,8 g/l). Preis: 6,30 €

2009 Muskat-Trollinger Rosé Rosswager Halde

Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen

Zwiebelfarben, klare, viel versprechende und diskrete Muskat-Aromatik; schlank, verspielt, ausgewogen.

Preis: 6,20 €

2010 Neckarsulmer Muskat-Trollinger Rosé

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Zurückhaltend im Duft; zarte Mineralik im Geschmack, saftig, trotz lieblichem Ausbau recht herbe Note.

Preis: 4,50 €

Secco „Soecco“ trocken

Weingärtner Brackenheim

Sanfter Prickler aus ökologischem Anbau, aus den Sorten Weißburgunder, Traminer und Riesling. Etwas Zitrus im Duft; mineralisch, saftig, süffig. Preis: 6,31 €

Secco bianco

Weingärtner Flein-Talheim

Riesling, Kerner und Muskateller bilden eine gute, zunächst stark prickelnde Einheit, die mit angenehmer fruchtiger Note aufwartet.

Preis: 4,99 €





Erforscht das Aroma:
Ramona Fischer, die junge
Geschäftsführerin der
Weingärtner Esslingen.

Secco Fresco Blanc

Remstalkellerei, Weinstadt-Beutelsbach

Ein Hauch Malz im Aroma; kernig, fest, betont herbe Note trotz 23 g/l Fruchtsüße.

Preis: 4,40 €

Secco „Museccus“

Weingärtnergenossenschaft Heubolz

Exotische Duftnoten mit etwas Maracuja; saftig, stimmig, sanfte, angenehme Perlung.

Preis: 6,95 €

Muskateller Secco trocken

Weingärtner Bad Cannstatt

Verhalten im Bouquet; saftig, gut abgestimmte Frucht, schlank; bietet sich zu einem „zweiten Frühstück“ an

Preis: 4,17 €

2010 Lemberger Weißherbst trocken „Klosterhof“

Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim

Klare, viel versprechende Muskat-Aromen; saftig, lebhaft, feine Würze und angenehme Perlung.

Preis: 5,00 €

Secco Terra Blanc de Noirs trocken

Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Zwiebelfarben; klare, angenehme Kräuterdüfte; würzig, feine Perlung.

Preis: 5,30 €

Secco Blanc de Noirs trocken

Winzergenossenschaft Löwenstein

Eine helle, prickelnde Variante des Trollinger. Duft nach Himbeeren, schlank, verspielt, angenehm fruchtige Note.

Preis: 5,95 €

Secco Rosé

Markelsheimer Weingärtner

Sanfter Beerenduft; feine Perlung, saftig, ausgewogene Frucht.

Preis: 5,02 €

Rio Secco Rosé

Bottwartaler Winzer, Großbottwar

Schlanker, verspielter, sanft fruchtiger Perlwein mit Empfehlung „on Ice“ vom Erzeuger. Aber er schmeckt auch ohne.

Preis: 5,30 €

Secco Fresco Rosé

Remstalkellerei, Weinstadt-Beutelsbach

Intensiver Beerenduft; füllig, geschmeidig, elegante Facetten, hat Profil.

4,40 €

Secco Rot

Markelsheimer Weingärtner

Waldbeerenduft; sanfte Perlung, angenehm würzig, elegante Linie.

5,02 €

DIE BETRIEBE AUF EINEN BLICK

Weingärtner Brackenheim,
Tel. 07135 985 50, www.wg-brackenheim.de.
Weingärtner Bad Cannstatt,
Tel. 0711 54 22 66, www.badcannstatt-weine.de
Bottwartaler Winzer, Großbottwar,
Tel. 07148 960 00, www.bottwartalerwinzer.de
Weingärtner Cleeborn-Güglingen,
Tel. 07135 980 30, www.cleebornner-winzer.de
Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim,
Tel. 07135 951 50, www.wg-duerrenzimmern.de
Weingärtner Esslingen,
Tel. 0711 918 96 20, www.weingaertner-esslingen.de
Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim,
Tel. 07143 816 00, www.felsengartenkellerei.de
Weingärtner Flein-Talheim,
Tel. 07131 595 20, www.wg-flein-talheim.de
Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg,
Tel. 07131 157 90, www.wg-heilbronn.de
Fellbacher Weingärtner,
Tel. 0711 578 80 30, www.fellbacher-weine.de
Weingärtnergenossenschaft Heuholz,
Tel. 07949 94 00 33, www.heuholz.de
JupiterWeinkeller, Hausen an der Zaber,
Tel. 07135 97 42 10, www.jupiterweinkeller.de
Lauffener Weingärtner,
Tel. 07133 18 50, www.wg-lauffen.de
Winzergenossenschaft Löwenstein,
Tel. 07130 46 12 00, www.wein-aus-loewenstein.de

Weingärtner Markelsheim,
Tel. 07931 906 00, www.markelsheimer-wein.de
Remstalkellerei, Weinstadt-Beutelsbach,
Tel. 07151 690 80, www.remstalkellerei.de
Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen,
Tel. 07042 29 50, www.wein-rosswag.de
Stromberg-Kellerei, Bönningheim,
Tel. 07143 887 70, www.strombergkellerei.de
Weinmanufaktur Untertürkheim,
Tel. 0711 336 38 10, www.weinmanufaktur.de
Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft,
Möglingen, Tel. 07141 486 60, www.wzg-weine.de

SIE HABEN VERKOSTET:

Ramona Fischer,
Geschäftsführerin der Weingärtner Esslingen
Michael Böhm,
Kellermeister der Weingärtner Lauffen
Jürgen Off,
Kellermeister der Weinmanufaktur Untertürkheim
Albrecht Sohn,
Vorstandsvorsitzender der Weingärtner Esslingen
Rudolf Knoll, Redakteur des *Württembergers*

RÄTSEL EINE BEZEICHNUNG FÜR SCHILLER UND CO.?

Rosé und Weißherbst dürfen ausschließlich aus Rotweintrauben hergestellt werden. Weine wie Schiller, Schieler (in Sachsen) und Badisch Rotgold sind dagegen eine Mischung aus Weiß und Rot (im Stadium Trauben oder Maische, nicht mit fertigem Wein). Für diese Kategorie gibt es eine besondere Bezeichnung, die nicht auf dem Etikett stehen muss. Wie heißt sie?

- a) Hellroter
- b) Rotling
- c) Weißgold

Schicken Sie Ihre Antwort entweder per Mail an rudolf.knoll@t-online.de oder auf einer Postkarte an Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf. Einsendeschluss ist der 20. Juli 2011. Unter den richtigen Lösungen ziehen wir 20 Gewinner, die jeweils eine Flasche Weißherbst der Weinmanufaktur Untertürkheim und einen Muskateller Secco der Weingärtner Bad Cannstatt bekommen.



Weinfeste

Es brummt – sogar in Hamburg



Star-Duo in Untertürkheim: Sonst Bayreuth und andere große Bühnen der Welt, diesmal ein Auftritt bei der Weinmanufaktur mit Mozart und Verdi.

Wer will noch mal, wer hat noch nicht? Die Sommermonate sind die hohe Zeit der Weinfeste und Verkostungen möglichst unter freiem Himmel. Auch viele Weingärtnergenossenschaften sind hier engagiert. Auffällig dabei ist, dass viele Betriebe, die selbst nicht Wein ausbauen, sondern dies der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen überlassen, oft Flagge zeigen und damit demonstrieren, dass sie nach wie vor eine feste Bindung zu den Fluren haben, auf denen die Trauben heranwachsen.

Große Weindörfer mit ambitionierten Weingärtnern

Zu den überregionalen Höhepunkten gehört sicher erneut das traditionelle Weindorf mitten in Stuttgart vom 24. August bis 4. September. Vorher schon tummeln sich in Öhringen eine Reihe ambitionierter Weinerzeuger beim Hohenloher Weindorf (30. Juni bis 4. Juli). Und auch im September gibt es noch mal eine aufwändige Veranstaltung mit dem Heilbronner Weindorf (9.–18.), bei dem es in der Innenstadt zehn Tage lang richtig „brummt“.

Eine besondere Verkostung findet wieder in der Fellbacher Schwabenlandhalle am 6. Oktober statt. Zu dieser schon traditionellen Probe der örtlichen Weingärtnergenossenschaft, die gewissermaßen Startschuss für den Fellbacher Herbst ist, werden rund 1200 Gäste (!) erwartet. Die Moderation hat in diesem Jahr Konrad Jelden, der seit November 2010 im Ruhestand befindliche ehemalige Polizeipräsident von Stuttgart (ohne Stadtgebiet), übernommen, der als leidenschaftlicher und kenntnisreicher Weinfreund gilt.

Ein guter Botschafter der schwäbischen Lebensart

Und dann kommen noch die Hamburger demnächst in den Genuss schwäbischer Spezialitäten. Denn vom 21. Juli bis 6. August läuft sich auf dem Rathausmarkt der Hansestadt das „Stuttgarter Weindorf“ gewissermaßen für seine eigene Veranstaltung am Neckar einige Wochen später warm. 1986 wurde damit gestartet, in diesem Jahr hat die Hamburger Festivität ihren 25. Geburtstag! Der Verein Pro Stuttgart e. V. als Organisator freut sich: „Das Stuttgarter Weindorf wurde zum Botschafter schwäbischer Lebensart und Lebensfreude.“

Stuttgarter Genossen sind innovativ ...

Württembergs Genossenschaften beweisen innovatives Denken nicht nur im Weinberg und -keller, sondern auch bei Veranstaltungen. So bat das Stuttgarter Collegium Wirtemberg (Weingärtner Rotenberg und Uhlbach) kürzlich, gewissermaßen zum Auftakt von „125 Jahre Automobilkultur“, zu einem Abend, der mit „Cars & Wine“ betitelt wurde. Präsentiert wurden großformatige Bilder von Fotokünstler Hans Peter Gaukler, der automobile Besonderheiten von Mercedes-Benz festgehalten hatte.

Dazu wurden im gemütlichen Uhlbacher Kellergewölbe typisch schwäbische Schlemmereien gereicht (unter anderem Minimaultaschen in Großauflage). Bei den Weinen hatte Collegium-Chef Martin Kurrle einige exzellente Tropfen parat. Das sorgte für Spendenbereitschaft bei den Gästen. Zugunsten einer Stiftung wurde eine Aufnahme des Mercedes W 196 aus dem Jahr 1955 versteigert – ein Staubsauger-Unternehmer bekam bei 5000 Euro den Zuschlag.

Anders geartet, aber ebenfalls sehr originell war ein Abend in der Weinmanufaktur Untertürkheim, die ihren Veranstaltungssaal für einige Stunden zum Opernhaus umrüstete. Unter dem Motto „Große Oper, große Stars, große Weine“ begeisterten die zwei Opernsänger Gudrun Ingimars (Sopran) und Christian Tschelebiew (Bassbariton), die sonst auf internationalen Bühnen, bei den Bayreuther Festspielen und an der Staatoper Stuttgart zu Hause sind, die Besucher mit Kompositionen von Mozart, Verdi und Johann Strauß. Zur sinnlichen Musik wurden erstklassige Weine ausgeschenkt.

Immer wieder gute Ideen: Martin Kurrle (rechts), der Collegium-Wirtemberg-Chef, führte die Themen Auto und Wein originell zusammen.



I

Juni

23. **Bretzfeld-Unterheimbach:** Dorffest des MGV Unterheimbach, Tel. 07946 576
- 24.–26. **Ingelfingen:** Weindorf in der Altstadt, Tel. 07940 922 60
- 25./26. **Bretzfeld-Adolzfurt:** Holz- und Krämermarkt der Adolzfurter Vereine, Tel. 07946 438
- 25.–27. **Brackenheim:** Natur und Wein in den Weinbergen vom Weinkabinett Brackenheim, Tel. 07135 985 50
- 30.6.–4.7. **Öhringen:** Hohenloher Weindorf der Stadt Öhringen und der Weingärtnergenossenschaften aus verschiedenen umliegenden Orten, Tel. 07941 681 18

Juli

1. **Stuttgart-Uhlbach:** Die Wahrheit des Weines – die Weingärtnergenossenschaft Rohracker bittet zur Probe im Weinmuseum Alte Kelter, Tel. 0711 222 82-100, www.stuttgart-tourist.de
Vaihingen/Enz-Rosswag: Kulinarische Weinprobe mit Rosengerichten der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
- 1.–3. **Mundelsheim:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft rund um die Kelter, Tel. 07143 815 50
- 2./3. **Remshalden-Grunbach:** Lukullisches Kelterfest des Weinbauvereins Grunbach, Tel. 07151 727 07
Abstatt: Bürgerparkfest der Weingärtner Ilfeld, der Gemeinde und der Abstatter Vereine, Tel. 07062 6770
Sternenfels-Diefenbach: Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Diefenbach im „König“, Tel. 07043 6708
- 2.–4. **Schwaigern:** Kelterfest der Heuchelberg Weingärtner, Tel. 07138 970 20
3. **Metzingen:** Weinerlebnis-Tour durch den sommerlichen Metzinger Weinberg, Tel. 07123 96 17 91 (Martin Schadenberger), www.weinerlebnistour.de
Sachsenheim-Ochsenbach: Sommerweinprobe der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07046 69 04
8. **Hessigheim:** Die Felsengartenkellerei will „sinnerfüllt in den Sommer“ im Hotel Otterbach, Tel. 07143 816 00
Brackenheim: Wein- und Cocktail-Party Trollinger T2.0 der Weingärtner Brackenheim, Tel. 07135 98550
- 8.–24. **Nordheim:** Blumensommer auf dem Parkgelände der Gemeinde Nordheim mit den Heuchelberg Weingärtnern, Tel. 07133 18 20
9. **Esslingen-Mettingen:** E-Secco-Party-Nacht der Weingärtner Esslingen, Tel. 0711 918 96 20
- 9./10. **Talheim:** Gassenfest der Gemeinde, Tel. 07133 98 30 24
Ilfeld: Kelterfest der Weingärtner Ilfeld, Tel. 07062 611 89
- 10.–17. **Großbottwar:** Tag der offenen Keller der Bottwartaler Winzer, Tel. 07148 960 00
15. **Brackenheim:** Mediterranes Grillerlebnis der Weingärtner Brackenheim, Tel. 07135 985 50
- 15./16. **Hessigheim:** WeinNacht in den Felsengärten mit der Felsengartenkellerei, Tel. 07143 816 00
16. **Mundelsheim:** Weinbergsbrunch der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07143 815 50
- 16.–18. **Schwaigern:** Kiliansfest der Heuchelberg Weingärtner, Schwaigerner Weinerzeuger und der Gastronomie, Tel. 07138 97020
17. **Weikersheim-Elpersheim:** Weinfest der Weingärtner Markelsheim auf der Hauptstraße, Tel. 07931 906 00

- 21.7.–1.8. **Hamburg:** Stuttgarter Weindorf in der Hansestadt auf dem historischen Rathausmarkt, www.stuttgarter-weindorf.de
- 18.–31. **Heilbronn:** Open-Air-Kino mit der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90
23. **Mundelsheim:** Weintour der Weingärtnergenossenschaft in den Weinbergen, Tel. 07143 815 50
- 29.7.–1.8. **Tahlheim:** Hoffest der Familie Schock, Tel. 07133 84 72
- 30./31. **Vaihingen/Enz-Roßwag:** Fisch und Wein mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
- 30.7.–1.8. **Obersulm-Willsbach:** Weinfest der Weingärtner Willsbach, Tel. 07134 982 80
30. **Marbach:** Schwimmende Weinprobe auf dem Neckar mit dem Neckar-Käpt'n Fritz Wägerle. Tel. 071 44-82 15 82 (Wiederholung 17. August)

August

5. **Brackenheim:** Mediterranes Grill-Erlebnis der Weingärtner Brackenheim, Tel. 07135 985 50
- 5./6. **Stuttgart-Rotenberg:** Weinmeile „Unterm Württemberg“ an der Rotenberger Kelter, Collegium Württemberg, Tel. 0711 32 77 75 80
7. **Stuttgart-Rotenberg:** Jazz-Frühschoppen an der Rotenberger Kelter des Collegium Württemberg, Tel. 0711 32 77 75 80
- 10.–13. **Heilbronn:** Wengertfescht der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg am Wartberg, Tel. 07131 157 90
- 12.–15. **Talheim:** Hoffest der Familie Lobmüller, Tel. 07133 96 49 97
- 12.–15. **Ingelfingen-Criesbach:** Weinfest mit Wahl der Hohenloher Weinkönigin, organisiert von der Kochertalkellerei, Tel. 07940 922 60
- 13./14. **Weinstadt-Schnait:** Weinprobe der Freiwilligen Feuerwehr Schnait in den Weinbergen am Skulpturenweg, Tel. 07151 679 77
- Ilfsfeld-Helfenberg:** Schlossbergfest des Singchors, Tel. 07062 45 15
- Löwenstein:** Musik- und Weinfest der Winzergenossenschaft und des Musikvereins, Tel. 07134 46 12 00
14. **Besigheim:** Weinerlebnis „Sommer, Sonne, Sonnenuntergang im Glas,“ Tel. 0170 220 38 93 (Andreas Ammer), www.weinerlebnistour.de
- 19.–22. **Erlenbach:** Weinfest des Musikvereins und der Gemeinde, Tel. 07132 77 48
20. **Freudenstein-Hohenklingen:** Weindörfle der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen und des Weinbauvereins, Tel. 07043 92 08 86
- 20./21. **Ingelfingen und Umgebung:** Kochertaler Geniebertour der Kochertalkellerei mit Wein, Wandern und Schlemmen in den Weinbergen von Belsenberg bis Forchtenberg, Tel. 07940 922 60
- Remshalden-Grunbach:** Weinprobe des Weinbauvereins in den Weinbergen, Tel. 07151 727 07
- Sternenfels-Diefenbach:** Weindylle der Weingärtner Diefenbach und der Wengerter vom König, Tel. 07043 67 08
- Obersulm-Eschenau:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Eschenau rund um die Kelter, Tel. 07130 80 96
- 20.–22. **Nordheim:** Parkfest mit den Heuchelberg Weingärtnern, Tel. 07133 18 21 14
21. **Bretzfeld-Unterheimbach:** Weinwandertag der Weinkellerei Hohenlohe, Tel. 07946 911 00
- 24.–4.9. **Stuttgart:** Traditionelles Weindorf des Pro Stuttgart Verkehrsvereins auf dem Marktplatz, Kirchstraße und Schillerplatz, Tel. 0711 29 50 00, www.stuttgarter-weindorf.de
- 26.–29. **Erlenbach:** Müllers Hoffest, Tel. 07132 72 17
- Winnenden:** Fest der leisen Töne mit 100 Weinen der Weingärtner Winnenden, Tel. 07195 628 31
- 27./28. **Remshalden-Hebsack:** Weinfest des Weinbauvereins in der Alten Kelter, Tel. 07181 735 20

Die Jungwinzer aus Esslingen werden vielleicht sogar Feldbetten in ihrem Ausschankwagen aufstellen, um immer präsent zu sein ...



Esslinger „Schenkenbergtreff“

Ausdauer zeigen Jungwinzer der Weingärtner Esslingen in den nächsten Monaten. Jeden Sonntag und Feiertag ist ein Quartett von 11 bis 20 Uhr mit einem Ausschankwagen in den Esslinger Weinlagen unterhalb der Kesslervilla zu finden (nur im August wird eine Pause eingelegt). Bei diesem „Schenkenbergtreff“ werden unterschiedliche Weine ausgeschenkt, darunter auch neue Kreationen der Weingärtner Esslingen. Infos unter Tel. 0711 918 96 20.

Geniebertour im Kochertal

Zum zehnten Mal findet am 20. und 21. August die Kochertaler Geniebertour zwischen Ingelfingen und Forchtenberg statt. Auf einer Strecke von 16 Kilometern können sich Wanderer landestypisch bei den Verkostungsständen der Weinwirtschaft und der Hohenloher Gastronomie stärken. Die Genießerbusse des Nahverkehrs Hohenlohekreis fahren zu Sonderkonditionen. Ausgewählte Übernachtungsbetriebe bieten „Genießer-Pauschalen“ an. Infos: Touristikgemeinschaft Hohenlohe, Tel. 07940 182 06.

Ob die 75 Reben, die im Duisburger Landschaftspark gepflanzt wurden, bald reichlich Früchte tragen?





Weinbau in Duisburg

Die Baden-Württemberg Classics, die am 12. und 13. März in Duisburg-Meiderich in der Kraftzentrale des Landschaftsparks stattfand, wurde für eine „Ausweitung“ des deutschen Weinbaus im Rahmen der geltenden Gesetze genutzt (nicht mehr als 100 Quadratmeter außerhalb der offiziellen Anbaubiete). Auf einem Lernbauernhof im Schatten der längst stillgelegten Hochöfen wurden je 25 Stöcke der Sorten Garant, Solaris (weiß) und Galanth (rot) gepflanzt.

Die Sorten sind pilzresistent und für die klimatischen Bedingungen in dieser Gegend vermutlich gut geeignet. Hilfestellung bei der Pflanzung gab der Leiter des Landschaftsparks, Ralf Winkels, den Hermann Hohl, Präsident des Weinbauverbandes Württemberg, spontan zum „Praktikum“ ins Ländle einlud. Der „Jungwinzer“ nahm die Einladung dankend an und freute sich über den Zuwachs: „Denn es ist die Verbindung zwischen Natur und Industriekultur, die unseren Landschaftspark so einzigartig macht.“ 2013 ist die erste Ernte zu erwarten, dann wird diese Verbindung noch intensiver.



Foto: Dagmar Dahmich

3

Korb-Kleinheppach: Weinfest des Weinbauvereins in der Kelter, Tel. 07151 61 02 83

Kernen-Stetten: Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Stetten auf der Y-Burg, Tel. 0172 713 39 85

27.–29. **Ilfeld:** Holzmarkt der Gemeinde mit den Weinen der Weingärtner, Tel. 07062 904 20

Brackenheim-Neipperg: Kelterfest der TUG Neipperg, Tel. 07135 985 50

Vaihingen/Enz-Gündelbach: Kelterfest rund um die Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07042 333 09

28. **Bönningheim:** Weinerlebnis-Tour „Sommer, Sonne, Sommerwein“, Tel. 07143 88 77 15 (Eva Wöhr), www.weinerlebnistour.de

September

2. **Stuttgart-Uhlbach:** Die Wahrheit des Weines – das Collegium Württemberg bittet zur Probe im Weinmuseum Alte Kelter, Tel. 0711 222 82-100, www.stuttgart-tourist.de

2.–4. **Dörzbach:** Weinfest der Kochertalkellerei, Tel. 07940 922 60

Langenburg: Gartentage im Schloss mit der Kochertalkellerei, Tel. 07940 922 60

Marbach: Kelterfest und Hannenherbst mit den Weingärtnern Marbach, Tel. 07144 64 19

2.–5. **Niedernhall:** Weinfest der Kochertalkellerei in der Kelter, Tel. 07940 922 60

Weikersheim: Kärwe der Weingärtner Markelsheim auf dem Marktplatz mit Tauberschwarz-Proben, Tel. 07931 906 00

3. **Weinstadt:** Herbst-Weinkost mit über 200 Weinen der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80

3./4. **Eppingen-Kleingartach:** 40. Weinfest der Heuchelberg Weingärtner mit dem Liederkrantz, Tel. 07138 970 20

Brackenheim-Hausen: 40. Hausener Herbst des JupiterWeinkellers, Tel. 07135 97 42 10

Untergruppenbach-Unterheinriet: Herbstfest der Weingärtnergenossenschaft Unterheinriet, Tel. 07130 63 77

3.–5. **Weinsberg-Gellmersbach:** Eberstädter Markt mit der Weingärtnergenossenschaft und örtlichen Vereinen, Tel. 07134 149 15

4. **Weinsberg-Grantschen:** Weinherbst mit Grantschen Weine, Tel. 07134 980 20

Sachsenheim-Ochsenbach: Herbstweinprobe des Weinbauvereins mit der Weingärtnergenossenschaft Ochsenbach-Spielberg-Häfnerhaslach, Tel. 07046 69 04

Stuttgart-Hedelfingen: Kirbe der Weingärtnergenossenschaft mit Weinfest in der Kelter, Tel. 0711 420 23 99

4.–6. **Stuttgart-Hedelfingen:** Herbstfest der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 0711 420 23 99

8.–10. **Freiberg:** Weinfest der Weingärtner Ilfeld und der Sport- und Kulturförderer, Tel. 0151 19 50 50 06

9. **Hessigheim:** Kulinarische Weinprobe der Felsengartenkellerei Besigheim, Tel. 07143 816 00

9.–11. **Cleebronn:** Weinfest der Weingärtner Cleebronn & Güglingen, Tel. 07135 980 30

Weikersheim-Laudenbach: Herbst- und Weinfest der Weingärtner Markelsheim, Tel. 07931 906 00

9.–12. **Stuttgart-Uhlbach:** Uhlbacher Herbst – Stuttgarts ältestes Weinfest mit dem Collegium Württemberg, Tel. 0711 32 77 75 80

9.–18. **Heilbronn:** Weindorf rund ums Rathaus mit zahlreichen Weinerzeugern und kulinarischen Spezialitäten, organisiert von Heilbronn Marketing, Tel. 07131 56 22 70

10./11. **Fellbach:** Tag der offenen Tür bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30

- Weinsberg-Gellmersbach:** Straßenfest der Weingärtnergenossenschaft Eberbach und der örtlichen Vereine, Tel. 071 34 149 15
- 10.-12. **Hohenhaslach:** Kelterfest der Strombergkellerei Bönningheim, Tel. 71 47 64 93
- Winnenden:** Kelterfest der Weingärtner und des Männergesangsvereins Breuningsweiler, Tel. 071 95 733 74
- 16.-19. **Besigheim:** Winzerfest der Felsengartenkellerei, Tel. 071 43 816 00
- Esslingen-Mettingen:** Weinfest der Weingärtner Esslingen rund um die Kelter, Tel. 07 11 918 96 20
- Untertürkheim:** Weinfest der Weinmanufaktur, Tel. 07 11 336 38 10
- 17./18. **Knittlingen-Freudenstein:** Kelterfest der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen, Tel. 07043 8648
- Neuffen:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck und des Liederkranzes, Tel. 070 25 36 31
- 17.-19. **Untergruppenbach-Unterheinriet:** Wein- und Schlachtplattenfest der Weingärtnergenossenschaft Unterheinriet und des Musikvereins, Tel. 071 30 63 77
- Brackenheim-Haberschlacht:** Haberschlachter Kelterfest der Weingärtner Brackenheim, Tel. 071 35 985 50
18. **Ilfeld-Helfenberg:** Herbst unter der Ruine mit dem Musikverein Auenstein, Tel. 070 62 611 25
- Oberderdingen:** Weinprobe auf dem Horn mit den Weingärtnern Oberderdingen, Tel. 070 45 530
- 18./19. **Vaihingen/Enz-Horrheim:** Weindörfle rund um die Weingärtner Horrheim-Gündelbach, Tel. 070 42 333 09
- 23.-25. **Wahlheim:** Kelterfest des Musikvereins, Tel. 071 43 80 16 58
- Weinstadt:** Kelterfest der Remstallkellerei, Tel. 07151 271 412
- 23.-26. **Niederstetten:** Herbstfest der Weingärtner Markelsheim auf dem Marktplatz, Tel. 079 31 906 00
- 24.-26. **Kirchheim:** Kelterfest der Strombergkellerei Bönningheim, Tel. 071 43 941 63
25. **Ingelfingen:** Herbst der Stadt Ingelfingen, Tel. 079 40 130 90

Oktober

- 2./3. **Hessigheim:** Herbstparty der Felsengartenkellerei Besigheim, Tel. 071 43 816 00
3. **Vaihingen/Enz-Roßwag:** Wein, Genuss, Landschaft – Führung durch die Weinberge mit Verkostung, organisiert von der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, Tel. 070 42 29 50
- Bönningheim:** Herbstweinfest der Strombergkellerei, Tel. 071 43 887 70
- Brackenheim:** Herbst der Weingärtner Brackenheim, Tel. 071 35 985 50
- Esslingen:** WeinkulTour – geführte Wanderung durch die Weinberge mit Verkostung von Gewächsen der Esslinger Weingärtner, Tel. 07 11 918 96 20
- Hessigheim:** Weinfest und Probiertag der Felsengartenkellerei, Tel. 071 43 816 00
- Obersulm-Willsbach:** Herbstmarkt der Weingärtner Willsbach, Tel. 071 34 982 80
- Vaihingen/Enz-Ensing:** Weinprobe auf dem Eselsberg mit der Weingärtnergenossenschaft Ensing, Tel. 070 42 259 74
- Lehensteinsfeld:** Herbstauftakt der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 071 34 911 97 60
- Sternenfels:** Königsweinprobe auf dem Schlossberg mit den Weingärtnergenossenschaften Sternenfels, Diefenbach und dem Weingut Häußermann, Tel. 070 45 35 10
6. **Fellbach:** Große Weinprobe der Fellbacher Weingärtner in der Schwabenlandhalle, Tel. 07 11 578 80 30
- 7.-10. **Fellbach:** Herbst der Stadt Fellbach, Tel. 07 11 585 10
- 15./16. **Untergruppenbach-Unterheinriet:** Dorf- und Bauernmarkt in der Hohenriethalle mit der Weingärtnergenossenschaft Unterheinriet, Tel. 071 30 63 77
- 15.-23. **Metzingen:** 35. Sieben-Keltern-Fest im Festkeller, Tel. 071 23 212 36

Weintour mit dem Oldtimer

Es geht los mit einem Kellerrundgang. Danach steht eine Tour mit einem Oldtimer-Cabriobus zu verschiedenen schönen Aussichtspunkten in den Weinbergen rund um Fellbach auf dem Programm. Hier werden die Teilnehmer mit guten Tropfen der Fellbacher Weingärtner und schwäbischem Fingerfood verwöhnt. Der Rückweg zur Kelter wird per pedes bewältigt.

An jedem ersten Samstag im Monat noch bis Oktober bitten die Fellbacher zu diesen Ausflügen. Weitere Termine auf Anfrage. Karten (27 Euro) gibt es nur im Vorverkauf. Infos unter www.fellbacher-weine.de.

Sternenfels Blutbuche

Im letzten Jahr feierte die Weingärtnergenossenschaft Sternenfels den 60. Geburtstag. Ein Präsent zum Jubiläum fand erst dieser Tage seinen endgültigen Platz. Die von der Volksbank Bruchsal-Bretten verehrte junge Blutbuche wurde auf einem herrlichen Aussichtspunkt zwischen Festwiese und Turm am Sternenfels Schlossberg auf Gemeindegrund gepflanzt.

Zugleich übernahm die Genossenschaft die Kosten für die Renovierung der hier befindlichen Sitzbank, von der aus man einen prächtigen Blick ins Zabergäu und zum Heuchelberg hat (der noch schöner wird, wenn man zu zweit mit einem Fläschchen Wein der Sternenfels Kooperative hier Platz nimmt).



Noch ist sie klein. Aber eine Blutbuche kann bis zu 30 Meter hoch werden.



Nudeln mit köstlichen Saucen

Ältere Genießer erinnern sich vielleicht noch an die einstige Werbebotschaft: Nudeln machen glücklich! Das stimmt auch noch heute, wenn man sie sorgsam zubereitet. Die Teigwaren sind vielseitig zu kombinieren und mehr als nur eine Beilage. Hier einige raffinierte Streicheleinheiten für den Gaumen, wieder ausgedacht von unserer Münchner Expertin Marlisa Szwillus. Mit frühlingshaftem Gemüse und aromatischen Kräutern variiert, kann sich die Pasta auch in Gourmet-Kreisen sehen lassen. So ist man fein raus, wenn Familie oder Freunde etwas Besonderes erwarten. Ob mit Fleisch, Fisch, Meeresschnecken oder als vegetarische Variante – so ist das Nudelglück perfekt.

Hergestellt werden Nudeln übrigens meist aus Hartweizengrieß mit Zugabe von Eiern. Sie haben eine lange Tradition. Die ersten Nudeln wurden vermutlich schon vor einigen Tausend Jahren in Ostasien verspeist. In China wurden bei Ausgrabungen Nudeln gefunden, deren Alter sich auf 4000 Jahre fixieren ließ. In der griechischen Antike waren sie ebenfalls bereits bekannt.



„Lamm“-Küchenchef Matthias Nägele in seinem Element.

Mit Nudeln lassen sich sogar Rekorde aufstellen: 2004 wurde in Wien unter notarieller Aufsicht die längste Nudel der Welt geformt! Die 180 Meter reichten für 50 Portionen. Unsere Portionsmengen sind für acht Personen als Vorspeise und für vier als Hauptgericht gedacht.

Für die Fotos wurde wieder Küchenchef Matthias Nägele vom Hotel-Restaurant „Lamm Hebsack“ in Remshalden-Hebsack aktiv. Kann schon sein, dass er in nächster Zeit etwas von den Gerichten auf der eigenen Karte umsetzt.

Die fünf wichtigsten Tipps

Richtig kochen

Spaghetti & Co. immer frisch zubereiten. Dafür einen großen Topf zu drei Vierteln mit Wasser füllen und zugedeckt zum Kochen bringen. Ob man das kalte oder erst das kochende Wasser salzt, ist Ansichtssache. Nudeln ins sprudelnd kochende Wasser geben und ab und zu umrühren, damit sie nicht zusammenkleben.

Ohne Öl kochen

Kein Öl ins Kochwasser geben! Denn Öl verhindert, dass sich die Nudeln später innig mit der Sauce verbinden.

Bissfest garen

Die Kochzeit kann von der Packungsangabe abweichen. Am besten prüft man an einem Exemplar, ob die Nudeln bissfest sind. Dieser optimale Punkt ist erreicht, wenn die Probenudel außen nicht mehr klebt und ihre Mitte noch Biss hat.

Nudelwasser aufheben

Vor dem Abgießen eine Tasse Nudelkochwasser abschöpfen. Das Wasser können Sie prima zum Verdünnen von eventuell zu dick eingeköchelten Saucen verwenden.

Nicht abschrecken

Die bissfest gekochten Nudeln nur einige Sekunden im Sieb abtropfen lassen. Dann sofort mit den vorbereiteten Zutaten oder der Sauce vermischen. So verbindet sich das Ganze am besten.

Spaghetti mit Rinderfilet und Riesling-Käse-Sauce (Hauptgericht)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kleine Schalotte
- 2 EL Öl (Olivenöl oder Rapsöl)
- 150 ml trockener Riesling
- 300 ml Rindfleischbrühe (selbst gemacht, alternativ Rinderfond aus dem Glas)
- 8 Kirschtomaten
- 300–400 g Rinderfilet (alternativ Roastbeef)
- 400 g Spaghetti (alternativ Bavette)
- Salz, Pfeffer
- 200 g Sahne
- 1 EL kalte Butter
- 100 g frisch geriebener Greyerzer

Unsere Weinempfehlung: *Mit einem saftigen, nicht holzgetönten, sondern mehr fruchtigen Spätburgunder mit weichen Gerbstoffen hat man den passenden Partner. Der Wein sollte nicht allzu jung sein (Jahrgang 2008 und älter).*

Herstellung

1 Für die Sauce die Schalotte schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl glasig dünsten. Wein und Brühe zugießen, aufkochen und bei starker Hitze offen in 8 bis 10 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen.

2 Währenddessen die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Rinderfilet trocken tupfen. Zuerst in etwa 1 cm dünne Scheiben, dann in kurze Streifen schneiden. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen.

3 Inzwischen die Sahne zur Sauce geben, wieder aufkochen und 4 bis 5 Minuten einkochen lassen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin bei starker Hitze etwa 3 bis 4 Minuten braten, bis es leicht gebräunt ist. Salzen und pfeffern.

4 Die heiße Sauce mit der kalten Butter in kleinen Stücken und dem Käse schaumig aufmixen. Eventuell mit etwas Pfeffer und wenig Salz nachwürzen. Nudeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, zurück in den Topf füllen und mit der Hälfte der Sauce mischen. Spaghetti mit Rinderfilet, Tomaten und übriger Riesling-Käse-Sauce anrichten.



Penne mit Zwei-Käse-Sauce, Möhren und Rucola (Hauptgericht)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 200 g schlanke Bundmöhren
- 1–2 Zweige Thymian
- 1 EL Butter
- 100 ml klare Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 1 kräftige Prise Chilipulver
- 125 g Blauschimmelkäse
- 125 g Fontina (Schnittkäse aus dem Aostatal, alternativ Butterkäse)
- 1 Bund zarter Rucola (ca. 45 g)
- 400 g Penne (alternativ Farfalle)
- 125 ml Milch

Unsere Weinempfehlung: *Der Käse ist nur sanft spürbar, die bissfesten Möhren haben etwas geschmackliche Dominanz. Ein idealer Partner ist ein kräftiger Weißherbst vom Spätburgunder oder Schwarzriesling, eher fruchtig als trocken im Geschmack. Auch ein Schillerwein passt.*

Herstellung

1 Für die Sauce die Möhren schälen, putzen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

2 Butter in einem breiten Topf erhitzen, die Möhren darin mit dem Thymian bei mittlerer Hitze andünsten. Mit der Brühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Möhren zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten dünsten.

3 Inzwischen beide Käsesorten in kleine Stücke schneiden. Den Rucola waschen, verlesen und harte Stiele abknipsen. Die Blätter abtropfen lassen und nur grob zerzupfen.

4 Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Währenddessen die Milch und beide Käsesorten zu den Möhren geben. Käse darin schmelzen lassen, aber nicht aufkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Penne in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und zurück in den Topf füllen. Die Käsesauce und den Rucola unter die Nudeln heben, sofort servieren. Nach Belieben mit einem Hauch Pfeffer übermahlen.



Grüne Bandnudeln mit zweierlei Lachs und Fenchelsauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Schalotte, 1 Fenchelknolle (ca. 300 g)
- 50 g Butter, ½ TL Fenchelsamen
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Pernod oder Pastis (Anisschnaps)
- 50 ml trockener Weißwein (z. B. Silvaner)
- 250 ml Fischfond (aus dem Glas) oder Gemüsebrühe
- 200 g Sahne
- 350 g frisches Lachsfilet, 100 g Räucherlachs
- 400 g grüne Bandnudeln
- Rosa Pfefferbeeren zum Garnieren



1 Für die Sauce die Schalotte schälen und klein würfeln. Gemüsesfenchel waschen, putzen und das zarte Grün beiseitelegen. Den Fenchel in Achtel schneiden, vom Strunk befreien und quer in dünne Streifen schneiden.

2 In einem Topf 30 g Butter zerlassen. Schalotte und Fenchelsamen darin andünsten, bis die Schalotte glasig ist. Fenchelstreifen zufügen und 3 bis 4 Minuten mitdünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Leicht salzen und pfeffern. Mit Pernod und Weißwein ablöschen, Fischfond oder Gemüsebrühe zugießen. Aufkochen und zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen. Alles fein pürieren und durch ein feines Sieb in einen breiten Topf streichen. Sahne untermischen und die Sauce sämig einkochen lassen.

3 Inzwischen das frische Lachsfilet kurz kalt abrausen, trocken tupfen und in zweifingerbreite Stücke schneiden. Räucherlachs in Streifen schneiden.

4 Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen.

5 Währenddessen den frischen Lachs in die leicht kochende Fenchelsauce legen und darin in 3 bis 5 Minuten gar ziehen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Nudeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, mit der übrigen Butter im Topf vermengen. Bandnudeln mit gegartem Lachs und Fenchelsauce anrichten. Den Räucherlachs darüber verteilen. Alles mit zerzupftem Fenchelgrün und Pfefferbeeren garniert servieren.

Unsere Weinempfehlung: Der intensive Kräutergeschmack verlangt nach einem kräftigen, herben Trollinger, traditionell auf der Maische vergoren, im großen Holzfass ausgebaut.

Linguine mit gebratenen Garnelen und Paprikaschaum

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 rote Paprikaschoten (je ca. 200 g)
- 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
- 200 ml Krustentier- oder Fischfond (aus dem Glas)
- 600 g rohe Tiefseegarnelen in der Schale (ohne Kopf)
- 200 g grüner Spargel
- 1 TL Weißweinessig, Chilipulver
- 400 g Linguine oder Trenette
- 1 EL Butter, 1 EL Crème fraîche
- 1 EL Forellenkaviar (nach Belieben)

1 Für den Schaum die Paprikaschoten waschen und halbieren. Stiele, Trennhäutchen und Samen entfernen. Paprikahälften klein schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, klein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Paprika, Schalotte und Knoblauch darin etwa 3 Minuten andünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und den Fond zugießen. Alles aufkochen und zugedeckt etwa 20 Minuten leicht kochen lassen.

2 Inzwischen die Garnelen bis auf die Schwanzflosse aus den Schalen lösen. Falls am Rücken ein dünner dunkler Faden zu sehen ist, Garnelen am Rücken einschneiden und den Darm mit einem kleinen spitzen Messer entfernen. Garnelen kurz kalt waschen und trocken tupfen.

3 Spargel waschen, nur das untere Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargelstangen schräg in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden. Den Paprikamix fein pürieren, durch ein Sieb streichen, wieder aufkochen und offen 3 bis 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und etwas Chilipulver abschmecken.

4 Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Während die Nudeln kochen, in einer großen Pfanne 3 EL Öl erhitzen, Spargel darin zunächst 6 bis 7 Minuten braten. Garnelen zufügen und unter Rühren 3 Minuten mitbraten. Salzen und pfeffern.

5 Butter in einer zweiten großen Pfanne aufschäumen lassen, die Nudeln darin kurz schwenken. Crème fraîche zur Paprikasauce geben, noch mal schaumig aufmixen. Nudeln mit Garnelen und Spargel anrichten und den Paprikaschaum löffelweise darauf verteilen. Eventuell mit Forellenkaviar garniert servieren.

Unsere Weinempfehlung: Zu der würzigen Speise, die eine sanfte Schärfe aufweist, bietet sich ein gehaltvoller Riesling trocken in Premium-Qualität mit gewisser Reife (Jahrgang 2009) an.



Spaghetti mit Pecorino und frittierten Zucchini Blüten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Eier, 4 EL Mehl
- 2 EL Speisestärke, etwas Mineralwasser
- Salz, Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 12–16 kleine Zucchini Blüten
- 400 g Spaghetti
- Pflanzenöl zum Frittieren, 4 EL Olivenöl
- 60 g frisch geriebener Pecorino Romano (ital. Hartkäse, alternativ Grana Padano)
- 4 Stiele Basilikum, evtl. etwas grobes Salz



1 Für den Ausbackteig die Eier mit Mehl, Stärke und so viel Mineralwasser verrühren, dass ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Teig kurz quellen lassen.

2 Inzwischen die Zucchini Blüten mit einem feinen Pinsel innen und außen leicht abstauben oder sehr behutsam unter kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Die Blütenblätter vorsichtig auseinanderbiegen und den Blütenstempel mit den Staubgefäßen im Innern der Blüte abknipsen oder abschneiden.

3 Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen.

4 Währenddessen reichlich Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 160 °C erhitzen. Zucchini Blüten einzeln durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen und portionsweise im heißen Öl in 3 bis 4 Minuten goldbraun frittieren. Mit Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Spaghetti in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, zurück in den Topf füllen. Mit Olivenöl und Käse vermengen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und unterheben. Nudeln anrichten und die Zucchini Blüten darauf verteilen. Eventuell mit ein wenig grobem Salz bestreuen. Ganz frisch genießen.

Unsere Weinempfehlung: Das Gericht verlangt nach einem gehaltvollen trockenen Weißwein. Immer richtig liegt man mit einem „Justinus K“, der Edelson des Kerner.

Breite Nudeln und Lammragout mit Anis

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400–500 g Lammfleisch (aus Schulter oder Keule)
- 1 Möhre (ca. 80 g), 1 zarte Stange Sellerie
- 1 Zwiebel, 1 EL Butterschmalz
- 2 TL Anissamen, 1 Knoblauchzehe
- 1 gehäufter EL Mehl
- 150 g Tomatenpüree (Glas oder Karton)
- Salz, Pfeffer
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 125 ml trockener Weißwein (z. B. Weißburgunder)
- 250 ml Lamm- oder Kalbsfond (Glas)
- 400 g Mafaldine (breite Bandnudeln, alternativ Pappardelle oder Tagliatelle)
- 1 kleiner Bund Schnittlauch, 1 EL Butter

1 Für das Ragout das Lammfleisch waschen, trocken tupfen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Möhre schälen und putzen, Sellerie waschen und putzen, Zwiebel schälen. Alles klein würfeln.

2 In einem breiten Topf das Butterschmalz erhitzen. Darin portionsweise das Fleisch und das Gemüse mit den Anissamen anbraten. Knoblauch schälen und dazudrücken. Alles mit Mehl bestäuben und unter Rühren 2 Minuten anschwitzen. Tomatenpüree unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Wein und Fond zugießen, aufkochen und das Ragout zugedeckt etwa 45 Minuten sanft schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Etwa 15 Minuten vor Ende der Schmorzeit die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Währenddessen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

4 Bandnudeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen. In den Topf zurückgeben und mit Butter vermengen. Schnittlauch unter das Lammragout mischen, mit den Nudeln anrichten.

Unsere Weinempfehlung: Rot ist gefragt als Begleiter. Wir raten zu einer Cuvée, die zumindest teilweise im neuen Holz (Barrique) ausgebaut wurde, nicht zu gerbstoffbetont und schon gut gereift ist (Jahrgang 2008, 2007).



Fleischküchle von Rosalie

Es ist eine ungewöhnliche Akademie, die im Remstal vor einigen Jahren aus der Taufe gehoben wurde. Denn sie widmet sich ausschließlich den Themen Essen und Wein. Einmal jährlich wird ein Wettbewerb veranstaltet, bei dem die klassische schwäbische Küche im Mittelpunkt steht und die Ergebnisse in ein kleines Rezeptbuch mit einfließen.

Die Teilnehmer müssen nicht nur Rezepte abliefern, sondern auch selbst kochen, und zwar im Restaurant „Lamm Hebsack“ in Remshalden-Hebsack, in dem Haus, in dem auch die Rezepte für den *Württemberg* zubereitet werden. Nach den Wurstknöpfle war zuletzt ein schwäbischer Klassiker dran: Fleischküchle (andernorts bekannt als Frikadellen, Buletten, Fleischpfanzerl) mit Kartoffelsalat. Wer glaubte, hier könne es kaum Geschmacksunterschiede geben, sah sich getäuscht. Die Varianten waren so verschieden wie die Menschen im Ländle.

Die eigentliche Sensation war die Siegerin: Rosalie Schweitzer kam im Alter von 23 Jahren aus einem kleinen philippinischen Dorf („am Ende der Welt“, urteilt sie selbst) nach Deutschland. Kochen hatte sie schon zu Hause gelernt. Die schwäbische Küche lernte sie von einer „Back-Oma“ aus Winzlingen kennen. Auf „Burg Staufeneck“ war sie 15 Jahre lang für die Vorbereitung der Speisen zuständig und bekam hier viel mit. Man schmeckte es.

DAS BUCH ZUM THEMA

Fleischküchle mit Kartoffelsalat – die besten Rezepte für den Klassiker aus der schwäbischen Küche. Von Markus Polinski und Andreas Krohberger. Mit Rezepten von Eckart Witzigmann und Vincent Klink sowie Weinempfehlungen von Fritz-Ulrich Aupperle. Fotos: Rainer Kwirotek und Richard Lenz. Erschienen bei edition K, Kunst und Kulinarik Verlag in Partnerschaft mit Hampp Verlag, Stuttgart, 96 Seiten, 10 Euro.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Fleisch

- 800 g gemischtes Hackfleisch
- 5 Scheiben weißes Toastbrot
- Milch
- 1 Zwiebel, 1 Bund Petersilie, 1 Ei
- 1½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- Öl

Kartoffelsalat

- 1 kg Salatkartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Würfel Fleischbrühe
- 2 EL Essig, 2 TL Zucker, 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer, 3 EL Öl

Herstellung

Toastbrot würfeln, in Milch einweichen. Zwiebel fein schneiden, Petersilie fein hacken. Brot ausdrücken, mit allen Zutaten unter das Hackfleisch mischen, Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Öl braten.

Kartoffeln mit einer Prise Salz in Wasser kochen, schälen. Die noch leicht warmen Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. Brühwürfel in einer Tasse mit warmem Wasser auflösen. Essig, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben. Kartoffeln, Würzflüssigkeit und Zwiebeln in einer Schüssel vermischen, etwas ziehen lassen und dann Öl zugeben.

Unsere Weinempfehlung: ein herzhafter, geradliniger, herber Trollinger.





„Grad 6“ – Trollinger aus Stuttgart

Ein Trollinger mit ungewöhnlichem Namen kommt vom Collegium Württemberg in Stuttgart (Weingärtner Rotenberg und Uhlbach). „Grad 6“ steht für Trauben des Jahrgangs 2010 aus sechs verschiedenen ausgesuchten Weinbergen. Der Saft wurde traditionell auf der Maische vergoren und dann im Stahltank ausgebaut. Es ist eine fruchtige Trollinger-Version, herzhaft, mit fruchtigem Kirscharoma, am besten kühl zu trinken (6 Euro).

Infos: www.collegium-wirtemberg.de

Wellness mit „Allegro 9.9“

Gemeinsam mit zwei Studentinnen der Fachhochschule Heilbronn entwickelte Kellermeister Marcel Szopa vom JupiterWeinkeller Hausen an der Zaber eine neue Weinlinie, die „Wellness für den Gaumen“ verspricht. Sie heißt „Allegro 9.9“. Die Zahl steht für den Alkoholgehalt. Obwohl es sich bei Blanc de Noirs (vom Trollinger), Rosé (Trollinger und Lemberger) sowie Rot (Lemberger) um klassische Leichtweine handelt, die trocken ausgebaut wurden, ist reichlich Geschmack vorhanden. Auch den Rotwein genießt man am besten leicht gekühlt. Eine dreitägige Kaltmazeration, bei der sämtliche positiven Inhaltsstoffe der Traubenschalen extrahiert wurden, ist das vinologische Geheimnis dieses Trios. Preis je 4,99 Euro. Infos: www.jupiterweinkeller.de



Ehre für die Trollinger-Evas

Sieben Frauen treten seit 2007 als „Trollinger Evas“ auf und kreieren eigenständig speziell ausgebaute Trollinger, herb, nicht zu gerbstoffbetont, gereift im klassischen Holzfass, männlich deklariert als „der Trollinger“. Mit ihrer Charme-Offensive haben sie dazu beigetragen, dass das Image der Sorte immer besser wird. Etliche Medien bis hin zu „essen&trinken“ haben bereits über die „Evas“ und ihre Weine berichtet.

Die Männer standen der Gruppe anfangs etwas skeptisch gegenüber, aber inzwischen haben sich die Frauen in der Szene etabliert, auch mit Hilfe von drei Fachberaterinnen für verschiedene Bereiche. Die ranghöchste Eva kommt aus Willsbach, heißt mit bürgerlichem Namen Heidrun Hohl und ist die Frau des württembergischen Weinbaupräsidenten Hermann Hohl.

Jetzt erfuhren die „Evas“ eine hohe Ehre mit der Verleihung des Förderpreises des Vereins Weinfeder, der Vereinigung deutschsprachiger Weinpublizisten. Der Preis wurde in Geisenheim vom Vereinsvorsitzenden Wolfgang Junglas (SWR) überreicht, die Laudatio hielt Württemberger-Redakteur Rudolf Knoll.



Foto: Martin Kämpfer

Junge Weingärtner, ganz souverän

Die jungen Württemberger waren ein wichtiger Programmpunkt auf der Fachmesse ProWein Ende März in Düsseldorf. Vor zahlreichen Besuchern am Stand des Deutschen Weininstituts konnten sich die Gruppen aus Lauffen (Cuvée Vinitative), Schwaigern (Vision Trollinger vom Heuchelberg), Mundelsheim (Lemberger Unicus) und Fellbach (next generation in Weiß und Rot) mit ihren Weinen präsentieren.

Sie taten es, wie Julia Höllmüller aus Lauffen (im Bild), sehr sympathisch und selbstbewusst. Für die Weine gab es viele Komplimente – und die Erwartung, dass die nächsten Jahrgänge ebenfalls gut gelingen. Württemberger-Leser lernten das Quartett bereits in der Ausgabe 1/2011 durch die umfangreichen Porträts kennen.





Foto: Werner Kuhnle

Einen Vogel haben ...

Wengarter aus dem Neckartal, dem Bottwartal und angrenzenden Bereichen sowie dem Remstal (darunter Mitglieder der Strombergkellerei Bönningheim und der Weingärtner Brackenheim) brachten im Frühjahr in einer großangelegten Aktion insgesamt über 200 Nistkästen für Vögel in ihren Weinbergen an. Es handelte sich um einen Teil der Aktion „Lebendiger Weinberg“, initiiert von der Umweltakademie Baden-Württemberg, den staatlichen Weinbauinstituten und -verbänden.

„Wir wollen einen Vogel haben“, schmunzelte Initiator Reinhard Schäfer aus Steinheim-Kleinbottwar. Durch die Nistkästen soll nicht nur mehr Leben in die Reben einkehren, sondern es soll vor allem das ökologische Gleichgewicht gefördert werden. Die Vögel sind nützliche Helfer, die gegen potenzielle Schädlinge vorgehen. Zielgruppe der Aktion sind Meisen, Sperlinge, Gartenbaumläufer, Rotkehlchen und andere gefiederte „Kleinflieger“.

Fünf Genossen machen „Fünfklang“

Fünf Weingärtnergenossenschaften aus dem Zabergäu- und Stromberggebiet haben gemeinsam eine interessante Marke kreiert: „Fünfklang“ heißt die Serie mit Lemberger trocken, fruchtig, als Rosé, Trollinger fruchtig, trocken, Riesling fruchtig, trocken und Lemberger mit Trollinger. Für den Vertrieb wurde eine Gesellschaft gegründet (Weinpark Württemberg). Beteiligt sind die Weingärtnergenossenschaften Cleebronn-Güglingen, Dürrenzimmern-Stockheim, JupiterWeinkeller Hausen, Strombergkellerei Bönningheim und Brackenheim. Weinpreis um 4 Euro, das macht vor allem den trockenen Riesling zum Schnäppchen.

Infos: www.fuenfklang.de

„Löwe“ für Fellbach

Beim Deutschen Lemberger-Preis um den „Vaihinger Löwen“ mischten Württemberger Weingärtnergenossenschaften gut in der Spitze mit. Die Fellbacher Weingärtner kamen mit ihrem 2008er „P“ in der Gruppe „Lemberger mit Barrique“ auf den ersten Platz vor den Weingärtnern Brackenheim und dem Collegium Württemberg, Stuttgart, die jeweils auch einen 2008er ins Rennen geschickt hatten.

In der Kategorie „gesetzlich trocken“ kamen die Lauffener Weingärtner auf den zweiten Rang (2009er Katzenbeißer). Dahinter landeten die Fellbacher Weingärtner, die auch in der Gruppe der „fruchtigen Lemberger“ mit einem feinherben 2009er den dritten Rang belegten.



Küsse in Willsbach

Die Weingärtner Willsbach ergänzten ihre „Will's“-Kollektion (romantisch, prickelnd, fröhlich) um einen „Will's verführerisch“. Das Etikett des Rosés schmückt – im Wechsel über das Jahr – ein zarter Aquarell-Kuss. Den Anfang machte ein Kuss der württembergischen Weinkönigin Karolin Harsch. Eine Sammlung der Flaschen wird Ende des Jahres für einen guten Zweck versteigert. Basisweine sind Schwarzriesling, Lemberger und Dornfelder. Der Wein ist saftig, herzhaft und verspielt. Er kostet 5,50 Euro und wird auch mit Blanko-Etikett verkauft. So kann die Dame ihrem Herrn ein ganz persönliches Geschenk machen ...

Infos: www.weingaertner-willsbach.de

Pfiffige Weintasche

Wenn Frauen demonstrieren wollen, dass sie ein deutsches Weinbaugebiet besonders schätzen, dann könnten sie sich eine pfiffige Tasche leisten (oder schenken lassen). Lemberger, Trollinger, Spätburgunder und Kerner sind unter anderem als Rebsorten aufgeführt, und natürlich die Herkunft Württemberg. Die Taschen sind Handarbeit, gefertigt aus Trevira CS, abwaschbar und schwer entflammbar. Möglicher Effekt: Die beehrte Frau entflammt sich für den Schenker ... Es gibt sie in den Farben Schoko, Weinrot und Sekt. Erhältlich sind auch Servietten, Tischläufer und sogar Wärmeflaschen. Bei den Taschen gibt es verschiedene Größen (die im Bild kostet 83 Euro). **Infos:** www.taschenpalais.com



Foto: Martin Kämpfer

Probierpakete fürs ganze Jahr

Für Genießer bieten die Weingärtnergenossenschaften wieder Probierpakete an, die neben ausgesuchten Weinen jeweils eine DVD mit geführter Weinprobe, Hintergrundinformationen zu den Produkten sowie kulinarische Ideen enthalten. So können sich Weinfreunde nicht nur ein Bild von unterschiedlichen Weinen machen, sondern selbst in geselliger Runde eine Probe veranstalten. Aktuell sind die Pakete „Sommerweine“ und „Weine für Festtage“. Die Bestellung kann bequem online unter www.kenner-trinken-wuerttemberger.de erfolgen.



„Turbo“ aus Lauffen

Baden-Württemberg feiert bekanntlich in diesem Jahr den 125. Geburtstag des Automobils. Die Lauffener Weingärtner haben dazu den passenden Wein kreiert. „Turbo“ wurde der 2010 Schwarzriesling Blanc de Noirs genannt. Er ist „modern trocken“ ausgebaut, also mit einigen Gramm schmeckbarem Restzucker, aber sehr ausgewogen, eher leichtgewichtig, doch voll im Geschmack.

„Der Wein macht ähnlich Spaß wie die Fahrt in einem Cabrio oder einem schmucken Sportwagen“, urteilt Ulrich Maile, der Vorstandsvorsitzende der Lauffener Weingärtner. Hierzu wird der „Turbo“ allerdings nicht empfohlen, sondern zu Salaten, Meeresfrüchten, leichter Kost oder für den sommerlichen Nachmittag auf der Terrasse. **Infos:** www.wg-lauffen.de

Innovativer Trend-Trollinger

Da sage noch einer, die württembergischen Wengerter gingen nicht mit der Zeit. Hin und wieder sind sie ihr sogar voraus. So ist der „Trollesco“, ein erfrischender Trend-Trollinger von den Bottwartal Winzern, der erste Wein mit einem QR-Code auf der Flasche. Man benötigt nur noch ein Smartphone, scannt den Code ein und kann gleich darauf ein Video mit vielen Details über den Wein empfangen. Weitere Weine mit dieser Ausstattung sollen in nächster Zeit in Württemberg folgen. **Infos:** www.bottwartalwinzer.de

Württembergischer Trio im Finale

Schöner Erfolg für drei Württembergische Weingärtnergenossenschaften: Beim 3. Genossenschaftscup des Weinmagazins VINUM, bei dem 60 Betriebe aus ganz Deutschland mitmachten, schafften es die Kooperativen Fellbacher Weingärtner, Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim und Collegium Wirtemberg aus Stuttgart ins Finale der sieben besten Betriebe.

Vorher mussten nach sportlichen Kriterien zwei Runden mit einer direkten Paarung gegen einen „Gegner“ sowie in einer „Gruppenphase“ überwunden werden. Alle teilnehmenden Genossenschaften mussten jeweils fünf Weine anstellen; nur Teilnehmer mit einer gleichmäßig guten Kollektion hatten eine Chance, vorn dabei zu sein. Das Finalergebnis wird Ende Juni feststehen.



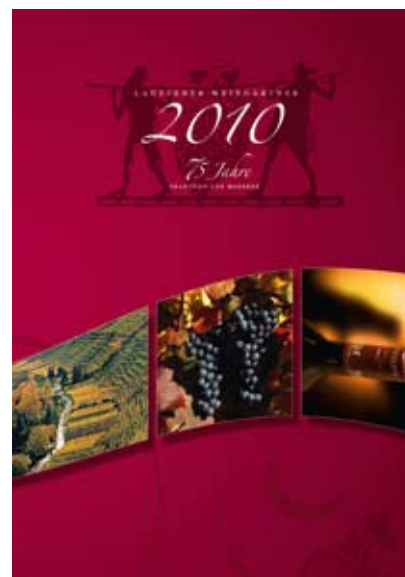
BUCHTIPPS

Prachtband zum Lauffener Jubiläum

2010 feierten die Lauffener Weingärtner das 75-jährige Jubiläum unter dem Motto „Tradition und Moderne“. Als Begleitmusik wurde ein spannend aufgemachtes Buch „komponiert“, das in etlichen Kapiteln unter anderem Lauffener Köpfe porträtiert, über die Vorgeschichte des Weinbaus am Neckar informiert und immer wieder den Erfolgswein der Kooperative, den berühmten Katzenbeißer, in den Mittelpunkt stellt. Die Geschichte über den Aufbau in Nachkriegszeiten lässt erkennen, mit welchen Problemen Genossenschaften früher zu kämpfen hatten. Autorin war Ute Böttinger, Ideengeber Karl Friedrich von Brandt.

Das 80 Seiten umfassende, reich bebilderte Buch ist für 25 Euro bei den Lauffener Weingärtnern erhältlich.

www.katzenbeisser.de



NEUERSCHEINUNG

Heiteres Schwabenland

Aus dem schwäbischen Leben gegriffen sind die Geschichten, die Autor Karl Napf offenbar im Lauf etlicher Jahre zusammengetragen hat. Man liest zwar nichts über Wein, aber erfährt Heiteres aus der Schule, der Apotheke, dem Gericht, der Kirche und dem Kramerladen. Manches verleitet zum Lachen, andere Kurzgeschichten machen nachdenklich. Lesenswert ist beides.

Braucht Sie's glei? – Heitere Anekdoten aus dem Ländle, Silberburg-Verlag Tübingen, 108 Seiten, 12,90 Euro



Rebsorten erkennen

Sie spazieren gern durch Weinberge und möchten immer wieder mal wissen, welche Reben hier eigentlich wachsen? Dann sollte ein handliches Buch helfen, das von zwei Wissenschaftlern der Forschungsanstalt Geisenheim allgemeinverständlich geschrieben wurde. Die Rebsortenkundler entwickelten ein Instrumentarium, das es auch Laien ermöglicht, Sorten systematisch zu erkennen.

Unter den rund 50 beschriebenen Varietäten befinden sich neben Klassikern wie Riesling, Lemberger und Trollinger auch Reben, die nicht oder allenfalls versuchsweise in Deutschland angebaut werden, ebenso aber neuere Kreuzungen wie Acolon und Cabernet Dorsa. Das Vergnügen bei der nächsten Weinwanderung wird steigen ...

Rebsorten selbst bestimmen, von Rudolf Ries und Joachim Schmid, 117 Seiten, Manuscriptum Verlagsbuchhandlung Warendorf, 14,80 Euro

Neig'schmeckt in Esslingen

Nach Bad Cannstatt haben sich kulinarisch ambitionierte Topfgucker jetzt Esslingen vorgenommen. „Neig'schmeckt“ wird in lebendiger Form mit Geschichte und Geschichten über Gastronomiebetriebe. Zusammengetragen wurden die Storys von einem siebenköpfigen Autorenteam (zwei Frauen, fünf Männer), das vom Stadtmarketing Esslingen und verschiedenen Institutionen bis hin zu Hengstenberg Essig mit Informationen versorgt wurde.

Bei den Rezepten wurde überwiegend Wert auf regionale Küche gelegt, von den Ablinsen mit Spätzle über Festtagssuppe, geschmorten Ochsenfleisch, Kalbsnierle und Tafelspitzbrühe mit Roulade bis zur Maultasche mit Kartoffelsalat. Die Fotos machen Appetit.

Esslingen neig'schmeckt – Gerichte und Geschichten aus Esslingen am Neckar, Verlag Trommelwiese, Bad Cannstatt, 144 Seiten, 19,80 Euro

Wandertipps

Und noch ein Buch für Leute, die gern in die Reben spazieren und dabei auch erfahren wollen, wohin man einen Abstecher machen kann, um das Endprodukt des Wachstums kennenzulernen. Alexander Haupt (studierter Önologe) und Hans Joachim Haupt (Erlebnispädagoge und seit über 20 Jahren Weinliebhaber) haben 15 Wanderungen durch das Weinland Württemberg beschrieben und dabei neben populären Regionen wie dem Remstal und dem Württembergischen Unterland sogar Kressbronn am Bodensee mit erfasst. Unter den konkreten Weinempfehlungen finden sich auch Gewächse von Genossenschaftskellereien.

Informationen über Rebsorten runden das Büchlein ab. Öchsletouren für Genießer – Weinwanderungen und Weinentdeckungen in Württemberg, von Alexander Haupt und Hans Joachim Haupt, 176 Seiten, Silberburg Verlag, Tübingen, 17,90 Euro

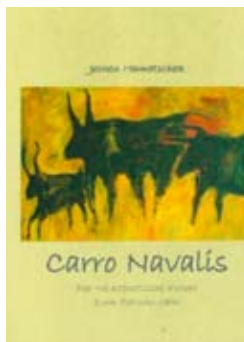


Weinsportlicher Krimi

Ein Evolutionsbiologe kommt nach vielen Jahren Abwesenheit aus Amerika zurück in die Heimat und wird von Verwandten aufgenommen, die eine Weinkellerei in der Nähe von Heilbronn betreiben. Hier erstickte der Vater des Biologen ein Jahr zuvor, scheinbar durch Gargas. So nach und nach kommt der Biologe, der auch ein Marathonläufer mit viel Ausdauer ist, durch sein Bauchgefühl und Tipps einer feschen, liebeshungrigen Verwandten düsteren Familiengeheimnissen auf die Spur – und Weinpanschereien, die eigentlich in diesem Nobelbetrieb nicht vorkommen sollten.

Das gut geschriebene Buch, das hin und wieder gewisse Längen hat, die man als Leser aber durchstehen sollte, ist gewürzt mit Weininformationen. Kein Wunder, war doch Autor Dr. Jochen Hamatschek einst Professor auf der Fachuniversität Geisenheim. In seinem Buch-Erstling, den er als „weinsportlichen Kriminalroman“ bezeichnet, kann er demonstrieren, dass er nichts aus dieser Zeit vergessen hat.

Carro Navalis, von Dr. Jochen Hamatschek, 460 Seiten, Pro Business Verlag, 18 Euro



Der beste
Musikmix
aus 4 Jahrzehnten

Endlich mehr
Abwechslung
in der Musik!





Mord und Wein

Regional- oder Stadtkrimis sind ebenso in Mode gekommen wie Weinkrimis mit Lokalkolorit. So auch bei der Stuttgarter Autorin Sigrid Ränge, die im Titel Rebsorten oder bekannte Lagen in den Vordergrund stellt. Wir haben sie besucht.

Den „Tod im Trollinger“ mit Gift im Weinglas und das „Cannstatter Zuckerle“, bei dem ein Stuttgarter Zahnarzt ausgerechnet von einem Riesling-Steg stürzt und diesen Fall nicht überlebt, hat sie hinter sich. Ihr nächster Krimi, der im Herbst erscheint, wird – so viel verrät Sigrid Ränge vorab – teilweise in einer Flur namens Lemberg in Stuttgart-Feuerbach spielen und mit einem Weinblütenfest im Juni starten. Was sie im Vorfeld besonders umtreibt, ist die Beantwortung der Frage: „Wieso gibt es im Lemberg keinen Lemberger?“

Es ist noch gar nicht so lange her, dass die in Bad Köstritz in Thüringen geborene Autorin („In meiner Heimatstadt wird Schwarzbier gebraut“, gesteht sie

auf ihrer Homepage) mit Wein nichts am Hut hatte. Nach der „Flucht in die Freiheit“ aus der DDR landete sie zunächst als Gartenarchitektin in Zürich, ehe sie den Mann fürs Leben kennenlernte und mit ihm in Stuttgart sesshaft wurde. Später erwachte die Lust am Schreiben. Reisen nach Ägypten, Kenia und Kanada lieferten Stoff für einen ersten Erzählband. Dann kamen Jugendromane und weitere Bücher dazu. Zehn Jahre lang gab sie Wissen weiter als Leiterin der Schreibwerkstatt an der Universität Stuttgart. Schließlich wurde es offenbar Zeit für den ersten Krimi, ein Auftrag eines Tübinger Verlags, bei dem sie sich anfangs nicht gut aufgehoben sah. „Meine erste Version spielte hauptsächlich in Tunesien, aber mein



Lektor wollte viel Handlung in Stuttgart, weil der Verlag Baden-Württemberg als Programm nennt.“ Also kam ein schwäbischer Industrieller durch Gift in einem Glas Trollinger zu Tode. Weil ein Gärtner und die Witwe danach wie vom Erdboden verschluckt sind, scheint die Sache für Hauptkommissar Peter Schmoll und seine Kollegin Irma Eichhorn zunächst sonnenklar zu sein. Der Täter ist immer der Gärtner.

Ein bisschen setzte sich Ramge gegenüber ihrem Verlag doch durch. Das verdächtige Paar war nach Tunesien geflohen. Aber keiner von beiden hatte etwas mit dem Mord zu tun. „Trollinger“ auf dem Titel war zugkräftig, das war auch dem Silberburg-Verlag bewusst, der das Buch im Rahmen eines Weinfestes vorstellte und sich inzwischen mit seiner Autorin über die dritte verkaufte Auflage freuen kann – das sind immerhin 15 000 Exemplare.

Der nächste Krimi drehte sich nicht direkt um die bekannte Weinlage Cannstatter Zuckerle, sondern hauptsächlich um eine halbseidene, geldgierige Dame namens Dorothea Zuckerle mit Wohnsitz in Cannstatt, die ihr Unwesen sogar in Ägypten während einer Kreuzfahrt treibt. Die fernen

Länder haben es der Schriftstellerin schon etwas angetan. Sie macht es dabei nicht wie der berühmte Karl May, der keines seiner beschriebenen Länder je gesehen hat. „Ich habe für den Zuckerle-Krimi extra eine Nil-Kreuzfahrt gemacht, um das Land und die Menschen kennenzulernen, damit ich alles treffend beschreiben kann.“ Aufmerksam hört sie zu, als wir erzählen, dass es in Ägypten seit einigen Jahren in der Nähe von Luxor und zwischen Kairo und Alexandria vorzeigbaren Weinbau gibt. „Das wird in die nächste Auflage einfließen“, weiß sie sofort.

Die Autorin hat sich dem Thema Wein inzwischen mehr angenähert als im ersten Krimi. Riesling und Trollinger werden häufiger erwähnt, im „Zuckerle“ wird mehr Wein genossen als im „Trollinger“. Und das Bild der Cannstatter Lage hängt an der Wand in ihrem Büro. „Früher habe ich selbst nur selten selbst Wein getrunken“, lacht sie. „Aber durch meine beiden Krimis passiert es häufiger, dass ich bei Lesungen von Fans ein Fläschchen Trollinger oder einen guten Tropfen aus dem Zuckerle bekomme.“

Sie hat sich auch bemüht um Fortbildung in Sachen Wein. „Ich habe einen Kellermeister unter meinen Bekannten. Er gibt mir Ratschläge, hat mir zum Beispiel auch schon erklärt, wie Eiswein entsteht, eine faszinierende Sache. Vor allem, wenn man hinterher davon probieren darf.“ Genaue Recherche gehört zu ihren Kriterien. Für polizeiliche Angelegenheiten hat sie ebenfalls gute Kontakte. Selbst der frühere Stuttgarter Polizeipräsident Konrad Jelden, der privat ein Weinkenner ist, steht parat, wenn sie Fragen hat. Für ihren zweiten Krimi besuchte sie einige Stunden lang ein Fitness-Studio, weil sie eine ihrer Figuren, einen Mordverdächtigen, in einem solchen Etablissement arbeiten ließ. Sogar die unmittelbare private Umgebung in Zuffenhausen wird genutzt für Milieubeschreibungen.

Für die Zukunft hat Sigrid Ramge keine Befürchtungen, dass ihr der Stoff ausgeht. „Viele Inspirationen bekomme ich aus der Tageszeitung. Und an Fantasie mangelt es mir nicht.“ Was bleibt, sind die Hauptfiguren, die Polizistin aus dem deutschen Norden, die es mit ihrem schwäbelnden Vorgesetzten nicht immer leicht hat. „Aber die Leichen sind neu“, verspricht sie.

Kn

Info: Die Stuttgart-Krimis von Sigrid Ramge sind im Silberburg-Verlag, Tübingen, erschienen. Rund 290 Seiten, kartoniert, 9,90 Euro.



FASSPROBE

So stellt sich Helmut Pokornig, der originelle Karikaturist aus Wien, eine Fassprobe vor. Derartige Verkostungen finden meist im zeitigen Frühjahr statt, um das Werden und die Entwicklung des Jungweines zu beobachten. Viele Erzeuger ziehen auch frische, oft noch unfertige Weine vom Fass oder Tank und aus dem kleinen Eichenfass ab, um damit Jungweinproben im Handel und in den Medien zu bedienen.

Die Empfänger müssen geübt sein, um solche Weine korrekt einzuschätzen, zumal diese gelegentlich, wenn frisch geschwefelt, eine etwas abweisende Aromatik oder sonstige jugendliche „Unarten“ wie einen Böckser haben (ein Geruch nach Käse oder faulen Eiern, der aber entweder von selbst verschwindet oder durch eine Schönong beiseitigt werden kann).

Wird direkt im Keller probiert und benutzt der Kellermeister oder Weingärtner dabei einen Schlauch oder ein spezielles Gerät, ist eine vorherige Spülung sehr wichtig. Sonst kann sich im „abgezapften“ Wein eventuell ein Schimmelduft mitteilen, wenn der Schlauch schon länger nicht mehr verwendet wurde. Manchmal ist Holzgeschmack (wie in der Karikatur) bei reiferen Weinen zu registrieren, die schon länger abgefüllt sind. Solche Gewächse lagen dann etwas zu lang in neuer Eiche und hatten nicht das Rückgrat, um dem Einfluss des Holzes zu widerstehen. Spötter urteilen, der Wein schmecke, als komme er nicht aus einem Weinkeller, sondern aus einer Schreinerwerkstatt ...



Fassprobe

Vorschau

Die nächste Ausgabe des Württemberger erscheint erst wieder im Oktober 2011. Aber die Redaktion weiß bereits, welche Themen unter anderem kommen werden:

- Petra geht wieder aus – diesmal in einen „Ochsen“
- Kulinarik: Raffinierte Wildgerichte
- Weintest: Große Rotweine für die Festtage
- Weikersheim im Taubertal: Noch ein Ende oder der Anfang von Württemberg?
- Weinwanderung: Lebendiger Weinberg am Heuchelberg
- Sortenkunde: Verachtet mir den Silvaner nicht
- Geschichte: Schwaben und Franken in Württemberg
- Blick hinter die Kulissen der Weinprämierung
- Glühwein – wo es ihn gibt, wie er gemacht wird



Foto: Elke Lehnert

Wenn Sie Themenvorschläge haben und wir sie umsetzen können, gibt es flüssige Belohnung.

Impressum

Württemberg

HERAUSGEBER

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

VERLAG & PRESSESTELLE

Intervinum AG
Thurgauerstrasse 66
Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 05

VINUM, Otto-Raggenbass-Straße 1
D-78462 Konstanz
Tel. 075311 328 23
Fax 075311 328 13
info@vinum.de, www.vinum.de
Nicola Montemarano, Verlagsleiter
nicola.montemarano@vinum.ch

REDAKTION

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

Mitarbeiter dieser Ausgabe:

Text: Andreas Braun, Stuttgart
Sonja Henning, Ludwigsburg
Petra Klein, Stuttgart
Marlisa Szwillus, München
Anja Wasserbäch, Stuttgart
Fotos: Dagmar Dahmen, Düsseldorf
Faber & Partner, Düsseldorf
Rita Friedrich, Hessigheim
Andrea Garhöfer, Sternenfels
Martin Kämper, Trebur
Jana Kay, Mainz
Thomas Kiehl, Metzingen
Werner Kuhnle, Freiberg
Elke Lehnert, Ingelfingen-Criesbach
Steffen Schmid, Stuttgart
Gaby Schönberger, Altenstadt
Weingärtner Willsbach

GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik und Layout:
designinmotion, www.designinmotion.ch
Produktions-/Vertriebsleitung:
Agentur Graf
CH-9001 St. Gallen,
produktion@vinum.info

DRUCK UND VERSAND

Swissprinters St. Gallen AG, CH-9001 St. Gallen

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

Der Frühling kommt.

Die

Byrds

singen

wieder

DIE GRÖSSTEN HITS ALLER ZEITEN.

 **SWR1**

EINS GEHÖRT GEHÖRT.



„Nähe.“



„Respekt.“



„Unabhängigkeit.“



„Verantwortung.“



„Nachhaltigkeit.“

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

„Werten Raum geben.“ Werte, auf die wir uns als Teil der Genossenschaftlichen FinanzGruppe Volksbanken Raiffeisenbanken berufen: Nähe zu unseren Mitgliedern und Kunden, respektvoller Umgang miteinander, ausschließlich Verantwortung gegenüber den Interessen unserer Mitglieder und Kunden. Mehr noch: Als Miteigentümer haben unsere Mitglieder Mitspracherecht. Dieses nachhaltige und einmalige Geschäftsmodell bewährt sich seit über 150 Jahren – und wird auch weiterhin Bestand haben. www.vr.de/mitgliedschaft

Volksbanken Raiffeisenbanken

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der Genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

DZ BANK
Deutsche Zentral-Genossenschaftsbank, Frankfurt am Main

Bausparkasse
Schwäbisch Hall

DG HYP Deutsche Genossenschafts-Hypothekenbank

e@sy Credit
Ein Produkt der TeamBank

Münchener Hypothekenbank

FIDUCIA
FIDUCIA IT

SDK
Süddeutsche Krankenversicherung

R+V
R+V Versicherung

Union Investment

VR LEASING
VR-Leasing