

WEINKULTURMAGAZIN Württemberg



GENUSS

Vielseitige
Hähnchen und
urige Ochsen

FLOTT

Ein Tänzchen
und ein Lied für
den Trollinger

SPANNEND

Ein Besuch beim
ambitionierten
Möglinger «Riesen»

158 WORTE ÜBER WEIN*



**WIR
SIND
SÜDEN.**

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

* Ein guter Rebensaft ist ein Gedicht.
Das wusste schon Mörrike und hat sich
seinen Reim darauf gemacht.
Wein und Kultur gehören eben zusammen.
Hier im Süden, wo man Schiller und Kerner
sogar im Weinglas findet.



**WIR
SIND
SÜDEN.**

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

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

Vorfreude auf den Jahrgang 2015 - aber die Vorgänger nicht vergessen

Für die Weingärtner in Württemberg war 2015 Weihnachten schon im Spätherbst. Als sie die letzten Trauben geerntet hatten, leuchteten ihre Augen wie bei Kindern unterm Tannenbaum, die sich über eine besonders schöne Beseherung freuten. Denn dieser Jahrgang entschädigte für viele Probleme in den Jahren vorher. Nach spannungsgeladenen Monaten im Sommer mit viel Trockenheit und Hitze, verbunden mit Wassermangel in den Rebbergen, kam es zu einem «goldenen Herbst» wie schon lange nicht mehr. Das Einzige, was zum Optimum noch fehlte, war die Erntemenge, die etwas gering ausfiel, aber nicht so gering, dass sie Sorgenfalten hervorrief. Daraus resultiert, dass sich die Konsumenten auf einen exzellenten Jahrgang 2015 freuen dürfen. Die Ergebnisse erster Verkostungen von Fassproben und Jungweinen deuteten dies bereits an.

Das heißt nicht, dass man sofort den Stab über die Jahrgänge vorher brechen muss. Denn ein gut gereifter Wein kann viel Vergnügen machen. Außerdem sind Weingärtner und die Profis im Keller aus Erfahrungen klug geworden. Was zum Beispiel in den Jahren 2000 (extrem viel Feuchtigkeit mit der Folge von Fäulnisgeruch im Wein) und 2003 (Trockenheit im Sommer führte zu hoher Zuckerkonzentration und damit zu reichlich alkoholischen Weinen) Schwierigkeiten machte, hat man heute weitgehend im Griff. Niedrige Mostgewichte, die hohe Zuckergaben für die Anreicherung erforderten, sind selten geworden. Als ich erstmals bei einer Weinernte mitmachte, im November 1980, brachte der Riesling in einer Rheingauer Toplage gerade 60 Öchsle auf die Mostwaage. So etwas ist heute undenkbar. Spannend sind aktuell zum Beispiel die 2013er und 2012er Rotweine, die sich inzwischen in den höheren

Qualitätsstufen zugänglich präsentieren und ihr Format deutlich machen. Bei Weißweinen war 2014 sicher nicht unproblematisch, aber dennoch konnten wir zum Beispiel bei unserer Probe mit der Burgunderfamilie eine Reihe von Weinen entdecken, die Spaß machten und aufzeigten, dass die Wengert

die Launen der Natur in den Griff bekommen hatten und im Keller richtig reagierten. Nicht nur der längerfristig schwer abschätzbare Witterungswechsel bereitet immer wieder Kopfzerbrechen. Auch mit diversen Krankheiten und Schädlingen haben die Erzeuger zu kämpfen. Auf der einen Seite ist man bemüht, möglichst naturnah zu arbeiten. Andererseits muss man diverse Krankheiten kurieren und beim Befall von Schädlingen wie der 2014 erstmals aufgetretenen, aber 2015 ausgebliebenen Kirschessigfliege die richtigen Mittel parat haben. Weit weg ist man heute in der Praxis von dem einstigen Motto «viel hilft viel»; der Einsatz von Spritzmitteln wurde auf breiter Front deutlich verringert und auf das absolut Notwendige eingeschränkt. Der konventionelle Weinbau ist nicht mehr weit vom ökologischen Weinbau entfernt. Auch in Genossenschaften gibt es mittlerweile Mitglieder, die sich das Bio-Schild an die Brust heften. Dass das einen besonderen, auch bürokratischen Aufwand bedeutet, wird in Kauf genommen. Wir haben uns auf diesem Feld schlau gemacht und einige empfehlenswerte Bio-Serien von Württemberger Kooperativen verkostet.

Kulinarisch haben wir diesmal ein spezielles Kontrastprogramm zu bieten. Unsere Expertin Marlisa Szwillus lieferte sechs schmackhafte Empfehlungen für den Umgang mit Huhn. Darüber hinaus haben wir uns mit einem großen Vierbeiner befasst, der neuerdings sogar in die Weinwerbung Württembergs als landestypische Spezialität integriert ist, nämlich der Limpurger Ochse, beheimatet im Hohenloher Land. Zu unserer Themenmischung gehört außerdem ein Besuch in der großen Weingärtner-Zentralgenossenschaft, eine Wanderempfehlung (von Eva Herschmann), die Unterschiede bei den Weinbehältern (von Andreas Braun), ein Gespräch mit Württembergs Weinbaupräsidenten Hermann Hohl, eine Entdeckung von Petra Klein in Stuttgart sowie ein flotter Tanz zu Ehren des Trollingers. Lassen Sie sich überraschen ...

Viel Spaß bei der Lektüre
Ihr
Rudolf Knoll

PS: Unser Weinrätsel finden Sie diesmal auf Seite 17, die Auflösung vom letzten Mal auf Seite 25.



26

GENUSS

- 13 Weintest: Die weiße Burgunderfamilie
- 18 Petra geht aus: Uriger Charme im «Klösterle» in Bad Cannstatt
- 26 **Rezepte: Huhn – so leicht und köstlich**
- 44 Die Karriere des Limpurger Ochsens

HINTERGRÜNDE

- 6 Besuch in Möglingen: Der individuelle Riese WZG
- 17 **Rätsel: Seit wann gibt es Chardonnay in Deutschland?**
- 32 Weintour Metzingen: Erlebnis rund um die Reben
- 41 Zarter Trend zu Bio

MENSCHEN

- 12 Tressa rockt den Trollinger
- 22 **Weinbaupräsident Hohl im Interview: «Wir sind in einer dynamischen Phase.»**
- 25 Die Seite der Leser: Wiederentdeckte Bukett-Traube

GESELLIGKEIT

- 10 **Ein Tanz für den Trollinger**
- 36 Termine: Spannend und delikat

PRAXIS UND NEWS

- 24 **Braun's Kellerkunde: Holzfass oder Stahl?**
- 35 Neue Bücher: Neckar-Ode, Krimi und Wild
- 47 News: Lebendiger Weinberg/Heilbronner Bürgerwein/Erfolge und Ehrenpreise für die Weingärtner
- 50 Vorschau, Karikatur, Impressum



10



22

17

24

Der Frühling hält Einzug in den Weinbergen, festhalten von Elke Lehnert (Fotoblicke), Ingelfingen



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

WÜRTTEMBERGER WEINSALON

ENTDECKEN . PROBIEREN . GENIESSEN

Weine: mehr als 250 von 24 Erzeugern

Speisen: Parkcafé Ludwigsburg

Musik: Stuttgarter Saloniker

20. MÄRZ

2016

EINTRITT 20 €

11 BIS 19 UHR

MUSIKHALLE LUDWIGSBURG

BAHNHOFSTRASSE 19 · 71638 LUDWIGSBURG

www.weinsalon.org



Kontakt WZG

Württembergische
Weingärtner-Zentralgenossenschaft
Raiffeisenstraße 2
71696 Möglingen
Tel. 07141 486 60
www.wzg-weine.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft

Individueller Riese

Sie wird demnächst 70 Jahre alt, ist aber noch sehr gut in Schuss und hat in den letzten Jahren gewaltige Anstrengungen unternommen, um noch besser zu werden. Ihr Bandwurm-Name Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft signalisiert Größe. Aber in Möglingen arbeitet man sehr individuell ...

Text: Rudolf Knoll, Fotos: Simone Mathias/WZG

Im ersten Moment sieht es aus, als hätten sich einige Riesenschlangen zwischen die riesigen Stahltanks verirrt. Aber man muss keine glitschigen oder bissigen Attacks fürchten. Denn es handelt sich um dicke Schläuche, mit denen Wein bewegt wird. Im Weinherbst geht es hektisch zu in Möglingen in der großen Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft. Denn im schnellen Takt rollen Container an und liefern Most oder Maische von den Mitgliedsgenossenschaften. Die Basis für Wein muss dann sofort erfasst und verarbeitet werden.

Die Mengen, die dahinterstehen, sind mehr als eindrucksvoll. Bis zu 25 000 Liter kann ein einzelner Container enthalten. Hunderte solcher Gefährte kommen im perfekt vorprogrammierten Rhythmus während der Ernte angefahren. Für Premiumprodukte, die in Möglingen immer mehr Bedeutung bekommen haben, gibt es spezielle Kleintransporter, teilweise sogar umgewidmete Stahltanks, die vor Jahren noch im Keller für den Ausbau verwendet wurden.

«Alles, was bei uns eingelagert und dann ausgebaut wird, war vorher auf der Autobahn», weiß Bernhard Idler, Vorstandsmitglied der Zentralgenossenschaft. Rund um Möglingen wachsen seit über 100 Jahren keine Reben mehr, der Radius der Ernteerfassung ist groß, so groß wie das ganze Weinland Württemberg. Was man im Keller sieht, ist - so schmunzelt Idler - «nicht gerade die romantische Seite der Kellerwirtschaft». Die hat er, etwas abseits vom blitzenden Stahl und von den «Schlangen», aber auch zu bieten. «200 000 Liter können wir in großen und kleinen Holzfässern einlagern. Die Kapazität wurde in den letzten Jahren deutlich gesteigert», berichtet der Kellerprofi und verweist dabei auf die stattliche Zahl von 200 Barriques, in denen vor allem rote Topweine der Kooperative heranreifen, mit denen man auch bei Prämierungen und Wettbewerben wie dem VINUM-Rotweinpreis erfolgreich ist.

Das sind Gewächse, die viele Konsumenten einem Giganten wie der Weingärtner-Zentralgenossenschaft, die Trauben von knapp 2000 Hektar Rebfläche zu Wein werden lässt, eigentlich nicht zutrauen - zumal der Anteil der Literware für den Lebensmittelhandel und die bodenständige regionale Gastronomie bei rund 60 Prozent liegt. Aber Literwein ist nicht gleichzusetzen mit einfachem Wein; viele «Volks-Magnums» können angenehm überraschen. «Individualität ist eine unserer Stärken», macht Idler deutlich. Er trägt Verantwortung für 400 verschiedene Weine, überwiegend von klassischen Rebsorten. Trollinger, Schwarzriesling, Lemberger und Samtrot sind bei Rot die wichtigsten Varietäten. Bei Weiß dominieren Riesling, Kerner und Müller-Thurgau. Bedeutung haben natürlich außerdem die klassischen schwäbischen Kombinationen, nämlich der Schillerwein sowie der «TL» (Trollinger mit Lemberger).

Bei allem Herbststress ist es wichtig, auf eine genaue Trennung der Sorten und Weine zu achten - eine Mammutaufgabe bei knapp 19 Millionen Litern, die im Herbst 2015 in fünf Wochen erfasst wurden. Eine Steuerung ist auch deshalb nicht ganz einfach, weil die Reifung der Trauben zum Beispiel im Unterland (Großraum Heilbronn) eine andere ist als im Remstal. «Aber wir haben das im Griff», versichert Bernhard Idler, der seit zweieinhalb Jahren Vorstand Weinbau und Oenologie ist. Sein beruflicher Werdegang macht deutlich, dass er sich nicht als «Weinfabrikant» sieht, sondern eine enge Beziehung zum Produkt hat.

Die Eltern betrieben Weinbau in Strümpfelbach und lieferten ihre Trauben an die Remstallkellerei ab. Schon als 16-Jähriger begann der heute 53-Jährige mit der eigenverantwortlichen Bewirtschaftung von Weinbergen. Nach dem Weinbau- und Oenologie-Studium in Geisenheim, früher für einen jungen Nebenerwerbsswinzer nicht gerade selbstverständlich, war er von 1988 bis 1995 stellvertretender »



Weinromantisch geht es wahrlich nicht zu im riesigen Keller der WZG. Stahltanks und sonstige moderne Technik dominieren das Bild. Aber Most und Wein werden dennoch so schonend wie möglich verarbeitet. Die klassischen Sorten fallen sehr typisch aus. Barriques sind hier kein Fremdwort. Mit der neuen Weinlinie «Süss & Fruchtig» spricht man eine große Zielgruppe an, die es nicht zu herb mag.

Kellermeister in der Weingärtnergenossenschaft Brackenheim, danach bis 2007 Kellermeister und technischer Betriebsleiter beim Weingut Herzog von Württemberg in Ludwigsburg. 2008 wechselte er als Oenologiechef nach Möglingen, wo er schließlich im Juli 2013 in den Vorstand aufrückte. Sein Vorgänger Edmund Diesler, der heute noch Präsident des Bundes deutscher Oenologen ist und in der WZG einige Weichen hin zur besseren Qualität stellte und vor allem den Bereich Premiumweine forcierte, verließ das Haus aus familiären Gründen. Wie sehr Kapazität an der Spitze der Weingärtner-Zentralgenossenschaft anderorts geschätzt wird, zeigen diverse Ämter, die Idler bekleidet. So ist er in verschiedenen Fachausschüssen tätig und Vizepräsident des Weinbauverbandes Württemberg. Sein Vorstandskollege Dieter Weidmann, zuständig für das operative Geschäft und die Außendarstellung des Unternehmens, ist froh, einen erfahrenen Weinexperten an seiner Seite zu wissen, der auch das Vertrauen der Mitglieder genießt.

Weidmann (63), seit 22 Jahren im Haus, gibt zu, dass das Wort «Zentral» im Firmennamen etwas irreführend klingen kann. «Es impliziert, dass da oben einer sitzt und anschaufelt. Dabei sind wir nur das

Instrument unserer Wengerter, also der Inhaber des Hauses, denen wir den Zugang zu den Weinmärkten verschaffen. Bei uns wird nicht von oben nach unten dirigiert, sondern genau umgekehrt.» Kritisiert wird gelegentlich, wenn ein Mitgliedsbetrieb der Auffassung ist, dass die Marktdurchdringung nicht gut genug ist. Ein solches Problem ist auf die in den letzten Jahren unterdurchschnittlichen Weinernten zurückzuführen. «Mit der Qualität der bei uns ausgebauten Weine sind alle zufrieden», freut sich Weidmann.

Nicht alle Genossenschaften in Württemberg liefern Most und Maische nach Möglingen. Zwar sitzt die große Heilbronner Genossenschaft, die inzwischen durch Fusionen bei 1400 Hektar angelangt ist, mit im Boot als Teillieferer, aber die ebenfalls bedeutenden Betriebe Lauffener Weingärtner und Felsengartenkellerei Besigheim sind nicht dabei. «Doch mit denen sind wir anderweitig verbandelt», berichtet Weidmann. «Sie gehören zur Familie.»

Wichtig ist ihm der ständige Kontakt mit den Geschäftsführungen und Vorständen der Partner. «Es gibt immer wieder personelle Wechsel, das ist ein ständiger Prozess, bei dem, wenn man nicht aufpasst, Informationen verloren gehen.» Für die Beratung der Wein-



Feinfühliges Computer, kontrolliert von erfahrenen Weinprofis, haben die gesamten komplizierten Abläufe in der Zentralgenossenschaft im Griff. Die Richtung geben Menschen wie Chefoenologe Bernhard Idler (linke Seite) und der für das operative Geschäft und die Kontakte zum Handel und zu den Mitgliedern verantwortliche Dieter Weidmann vor. Neu im Sortiment ist eine kleine Kollektion mit veganen Weinen.

gärtner konnte man mit Stefan Schäfer einen Agrarwissenschaftler gewinnen, der in Geisenheim und Hohenheim studiert hat. Er betreut auch die Sonderlinien.

Dazu gehören neuerdings drei Weine mit der Bezeichnung «Vegan», nämlich Kerner trocken, Spätburgunder Rosé sowie Lemberger (beide feinherb). Der Handel hat positiv reagiert, der Abverkauf läuft aber noch sehr unterschiedlich. «Vegan gilt zwar als das neue Bio», schmunzelt Dieter Weidmann. «Aber die 30 000 Flaschen im ersten Jahr sind noch deutlich ausbaufähig.» Vom Erfolg der Serie «Süß & Fruchtig» (knapp zwei Millionen Flaschen) ist der neue Wein-Drilling noch weit entfernt. «Unsere drei süßen Weine werden auch deshalb so gut angenommen, weil wir keine Süßreserve verwenden, sondern sie in der Gärung abstoppen, so dass natürlicher Fruchtzucker erhalten bleibt», verrät Bernhard Idler.

Ein wichtiges Anliegen der WZG ist die Ausbildung des Berufsnachwuchses. Angeboten werden Lehrstellen in kaufmännischen Bereichen für Verwaltung und Vermarktung sowie Weintechnologie. Grundsatz dafür, so Weidmann: «Wir sind nur so gut wie die Menschen, die für uns arbeiten.»



Die WZG auf einen Blick

Gegründet 17. August 1946

Mitgliederstruktur 16 teilabliefernde Betriebe mit eigener Kellerwirtschaft, 14 vollabliefernde Betriebe mit eigenem Verkauf, 9 Keltergenossenschaften von Gebietskellereien, 7 Vertriebsgenossenschaften

Umsatz 2014 78,1 Mio. Euro

Vermarktung Rund 40% in Württemberg,

Bayern 18%, der Rest verteilt sich auf das ganze Bundesgebiet

Geschmack Rund 40% der 400 Weine sind trocken ausgebaut, der größere Rest hat meist zwischen 11 und 13 g/l Restzucker, gehört also zum halbtrockenen Bereich, obwohl das nur selten auf dem Etikett angegeben wird

Lagerkapazität 65,2 Mio. Liter im Tank und Fass,

4,5 Mio. in der Flasche

Gesamterfassung 1500 Hektar von teilabliefernden

Genossenschaften, 450 Hektar von vollabliefernden Betrieben

Einlagerung 22,5 Mio. Liter im Zehn-Jahres-Schnitt

Sortimentsstruktur 79% Rot-, 21% Weißwein

Ein Tanz für den Trollinger



Wer die feschen Mädels in Action sehen will, fotografiert mit seinem Smartphone den QR-Code. Dann noch ein Klick und schon ist man auf der Website mit den tanzenden Damen ...

2014 war der Trollinger, Württembergs Brot- und Butterwein, Thema eines Song-Wettbewerbs der Württemberger Weingärtnergenossenschaften, den das singende schwäbische Urgestein Wolfgang Kienzle gewann. Die gewissermaßen logische Fortsetzung war der Trollinger-Dance-Contest im letzten Jahr. 2015 gab es weibliche Sieger - nach dem Lied der im Vorjahr Zweitplatzierten ...



Foto: B.S. Jazz Snowdancers

«Das war eine echte Herausforderung», erzählt Sylvia Jovic in Erinnerung an das Training und den Dreh für den Videofilm, mit dem sie mit ihrer B.S.Jazz-Truppe aus Ludwigsburg 15 Gruppen und Solotänzerinnen aus verschiedenen Bundesländern hinter sich ließ. Die gebürtige Polin, die schon im Alter von acht Jahren nach Deutschland kam und hier mit ihrer Partnerin Brigit Steinacher in diesem Jahr das 20-jährige Jubiläum ihrer Jazz-Dance-Schule feiern kann, musste ein Team von flotten, jungen Damen auf die fetzige Musik von Tressa «Rose» Schreiber mit ihrem «Trollinger on the Rockz» einstimmen und die passende Choreographie erarbeiten.

Das bedeutete letztlich, 18 Mädels unter einen tänzerischen Hut zu bringen, sie entsprechend auszustaffieren, gute Orte für den Dreh zu finden und selbst mit der Videokamera so zu hantieren, dass alles gut für die Jury überkam. «Es war nicht leicht, das zeitlich in unser normales Programm zu integrieren», meint die Tanzchefin im Rückblick und nennt einige Zahlen, die deutlich machen, welches Engagement hinter dem gelungenen Auftritt von knapp vier Minuten notwendig war: «18 Mitglieder unserer Tanzschule waren dabei. Wir haben fleißig trainiert, waren an 14 verschiedenen Orten tätig, benötigten für alle elf verschiedene Kostüme, die in Sekundenschnelle zu wechseln waren. Gedreht wurde fünf Tage lang, bei jedem Wind und Wetter im Mai. Regen und Sturm konnten uns nicht bremsen. Manchmal landete eine Tänzerin sogar im Matsch...» Begonnen hat alles damit, dass einige Mädchen vom Wettbewerb im Rundfunk hörten, bei ihrer Lehrerin vorstellig wurden und bekundeten, sie wollen da mitmachen. «Eigentlich bin ich keine Freundin von solchen Ausschreibungen», erinnert sie sich. «Aber das hörte sich seriös an. So habe ich mir den lateinamerikanischen Salsa-Tanz als Vorbild genommen und habe meinen Mädels bei der Choreographie auch etwas freie Hand gelassen.» Nebenbei nähte sie noch, weil der

Kleiderfundus nicht ganz reichte, ein paar Kostüme und lernte den Umgang mit der Kamera. Dass am Ende alles geklappt hat, ist darauf zurückzuführen, dass Sylvia Jovic ein erfahrener Profi ist. Die Jazz-Dance-Schule hat, verteilt auf die Stationen Ludwigsburg, Stuttgart und Korntal, einige hundert Mitglieder, darunter auch viele Kinder. Manche, die als Achtjährige bei Sylvia starteten, sind inzwischen volljährig und immer noch aktiv. Sie selbst hat schon als kleines Mädchen gern getanzt, «obwohl wir in Polen dabei schon hart trainierten». Als sie nach Deutschland kam, vermisste sie fast den Drill, absolvierte dann aber doch im Alter zwischen 16 und 23 Jahren eine lange Ausbildung, die sie dazu befähigte, mit ihrer Partnerin öffentlich aufzutreten. Wer Bilder der beiden sieht, fühlt sich an Alice und Ellen Kessler erinnert ...

Heute kann sie einen «Tanz-Baukasten» anbieten, aus dem man sich das passende Programm für Veranstaltungen herausuchen kann, vom kleinen Event, einer Einlage bei einer Hochzeits- oder Geburtstagsfeier, Animationen für Kinder bis hin zur abendfüllenden Tanz-Show. Auch bei der Gala des Deutschen Rotweinspreises von VINUM in Fellbach trat eine zwölfköpfige Tanzgruppe zu Ehren des Trollingers auf. «Wir sind gern bei Veranstaltungen dabei, weil es einfach Spaß macht», meint Jovic. «Aber wir sind bescheiden bei unseren Preisen, nicht so wie eine professionelle Truppe. Wenn es eine Veranstaltung für einen wohltätigen Zweck ist, kann es schon mal sein, dass wir fast kostenfrei auftreten.»

Der Sieg beim Dance-Contest wurde mit 3000 Euro versüßt. Der Erfolg sorgte nicht dafür, dass sie jetzt Trollinger-Fan ist. «Ich trinke nur selten Wein», gesteht sie freimütig, kann aber darauf verweisen, dass einige ihrer Mädels leidenschaftliche Weintrinkerinnen sind und gern auf Weineste und in Besen gehen. Deren Beziehung zu Trollinger und Co. konnte man auch irgendwie bei der tänzerischen Umsetzung des gerockten Trollingers sehen und spüren ...





Die Sängerin für einen flotten Tanz

Tressa rockt den Trollinger

Sie hat (vermutlich) familiäre Wurzeln im Schwarzwald, wurde aber in Amerika geboren, wirkte schon als Zweijährige bei einer Tanzaufführung mit und übernahm vom Vater und vom Bruder die Liebe zur fetzigen Musik. Tressa «Rose» Schreiber lebte lange in Philadelphia, ehe sie 21-jährig zum ersten Mal nach Deutschland kam, wo sie ihre damals noch sehr frische Karriere (mit vorherigen Auftritten in «Cabaret» und «A Chorus Line») als Musical-Sängerin im Schwabenland fortsetzte. Bei etlichen Musicals wie «Sister Act» war sie dabei, nicht in Hauptrollen. «Aber bei Sister Act habe ich so ziemlich jede der zahlreichen Nonnen-Rollen bekleidet», lacht der Rot-schopf.

Außerdem rockte und rockt sie in Deutschland mit verschiedenen Bands über die Bühnen - wenn sie nicht gerade als Dozentin für Gesang, Tanz und Kindertanz, Schauspiel sowie Casting-Training tätig oder im Stuttgarter Apollo-Theater im

Musical «Tarzan» Kinderbetreuerin ist. Ein besonderer Auftritt gelang der vielseitigen Profi-Sängerin und -Tänzerin 2014, als sie beim ersten Trollinger-Song-Contest mit ihrem «Trollinger on the Rockz» den zweiten Platz belegte und sich im Jahr darauf darüber freuen konnte, dass ihr Lied als musikalische Basis für den Trollinger-Dance-Contest Verwendung fand. «Die Mädels haben das toll umgesetzt», urteilt sie über die Siegerinnen.

Die temperamentvolle 37-Jährige ist im Sternzeichen des Stier geboren. Das sind in der Regel Genussmenschen. «Stimmt absolut», gibt sie zu. Und sie hat auch viel Beziehung zum Wein, für den sie den Liedtext selbst schrieb. In diversen Besen in der Umgebung ihres Wohnortes Mühlacker kehrt sie gern mit ihrem Lebensgefährten Markus Schäfer ein, der sie bald nach ihrer Ankunft in Deutschland auch dazu überredete, einer befreundeten Besenwirtin mit Personalnot zu helfen. «Ich habe in der Küche gearbeitet, dabei eini-

ges über schwäbische Spezialitäten gelernt und im Herbst sogar geherbstet.» Nebenbei lernte sie die Sprache ihrer zweiten Heimat. «Heute spreche ich besser schwäbisch als deutsch.»

Wenn sie selbst privat im Besen ist, gibt es meist den klassischen «TL» (Trollinger mit Lemberger). Ins Schwärmen kommt sie bei einem Barrique-Trollinger von der Rosswager Genossenschaft. «Einfach traumhaft.» Am liebsten aber gibt sie mit Riesling ihren Freunden («alle Rotweinrinker») etwas Kontra. Zu diesem Kreis gehören auch Drummer Lars und Keyboarder Ronny, mit denen sie seinerzeit den Song aufnahm, «in nur zwei Tagen». Lachend erzählt sie von einem kleinen «Problem» dabei. «Kurz zuvor hatte ich erfahren, dass ich schwanger bin. Ich musste also sehr vorsichtig sein in den Passagen, wo ich Wein zum Mund führte.» Inzwischen ist die reizende Tochter 15 Monate alt. Und Tressa darf wieder Wein in Maßen genießen. 

Weißer Burgunder im Test

Vielseitige Familie

Weiß- und Grauburgunder sind seit Jahren im Aufwind, auch der Chardonnay entwickelt sich in Deutschland und Württemberg positiv. Die Sorten entsprechen damit einem zarten Trend hin zu Weiß im Ländle. Grund genug, sich auf die Suche nach besonderen Qualitäten zu machen - diesmal mit Weinerlebnisführer(innen)-Unterstützung.

Die Reben sind anspruchsvoll und nicht für Randlagen geeignet. Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay brauchen warme, tiefgründige Böden, am liebsten mit Kalk. Nur dann reifen sie gut aus und können hochwertige Weine möglich machen. Der Chardonnay ist inzwischen bei über 50 Hektar angelangt. Beim Weißburgunder, der das stärkste Wachstum innerhalb der weißen Burgunderfamilie verzeichnet, sind es schon rund 100 Hektar. Aber die Sorte liegt damit immer noch ein Stück hinter dem Grauburgunder (über 155 Hektar), der auch in Württemberg längst nicht mehr als Ruländer deklariert wird - und wenn doch, dann ist es ein schwerer, edelsüßer Wein. Alle drei Sorten reifen nicht allzu spät aus, haben eine gute Winterfrosthärte und liefern meist relativ kräftige Weine; nur der Weißburgunder kann auch mit Leichtigkeit imponieren. Interessant ist der familiäre Zusammenhang. Der Grauburgunder stammt vom Spätburgunder ab. Vermutlich hat er deshalb eine rötliche Beerenhaut, was bei einer Maischegärung die Erzeugung

von Rosé möglich macht. Der Weißburgunder ist eine Mutation des Grauburgunders. Der Chardonnay ist ein durchaus enger Verwandter, obwohl er - wenig bekannt - eine Kreuzung der Natur ist. Seine Eltern sind Pinot (ohne genauere Definition) und die Uraltsorte Heunisch, die in Deutschland in den letzten Jahren vereinzelt wiederbelebt wurde, aber ohne eindrucksvolle Ergebnisse. Obwohl Heunisch nie als qualitativ wertvolle Rebe angesehen wurde, stammen von ihr rund 75 eigenständige Sorten ab. Sogar der Riesling enthält Heunisch-Erbgut.

Die Edelrebe vermissten unsere Verkoster vielleicht etwas, weil nicht alle Weine aus der Burgunderfamilie richtig entzückten. Aber es gab doch für unser Trio aus dem großen Pool der Weinerlebnisführer in Württemberg einige Erlebnisse auch im Glas, die sehr zufriedenstellten. Unser Fazit war, dass die Leute, die seit einigen Jahren vielen Gästen Württembergs die Landschaften und die Weine nahebringen, bei deren Beurteilung wissen, wovon sie reden.

**Gute Stimmung und Harmonie im Verkoster-
team: Rosemarie Seyb, Rudolf Knoll,
Regine Jung und Günther Lohfink (v.l.).**



WEISSBURGUNDER

2014 Wein Palais Nordheim

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern
 Würzig im Aroma, lebhaft, knackig und anregend, angenehm geradlinig. «Zitrus und Birne», erkennt Rosemarie Seyb und lobt auch die feine Säure (6,1 g/l).
6,49 Euro

2014 Mann im Fass

Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim
 Kräuter und weißer Pfeffer in der Nase; schöne Mundfülle, saftig, im Abgang leichte, aber nicht störende Bittertöne. «Dezent in der Nase», empfindet Regine Jung.
6,30 Euro

2014 Klosterhof

Weinkonvent Dürrenzimmern
 Nüsse und Mandeln im Duft; knackig, frisch, herzhaft, fester Körper, mittelgewichtig, lebhaft Säure (6,6 g/l.)
 «Schönes Fruchtspiel, anhaltend im Mund», befindet Günther Lohfink.
5,80 Euro

2014 Heuholzer Dachsteiger

Weingärtnergenossenschaft Heuholz
 Zarter Kräuterduft; saftig, mit Spiel, angenehme Würze, guter Tiefgang. «Zarte Säure, fruchtig im Abgang», ist die Einschätzung von Rosemarie Seyb.
5,24 Euro

2014 Eiserne Hand

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen
 Nüsse und Mandeln im Bouquet; gradlinig, anhaltende, feine Würze, sehr bodenständiger Wein mit einem sanft bitteren Hauch im Abgang. Für Regine Jung «sehr ausgewogen».
5,71 Euro

2014 Rosswager Halde

Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen
 Zarter Kräuterduft; würzig und komplex, sehr stimmig, gute Länge im Abgang. Balance zwischen Säure (6,3 g/l) und Fruchtsüße (5,6 g/l). «Aromatisch», ist der Eindruck von Günther Lohfink.
5,50 Euro

2013 Esslinger Schenkenberg

«Keller 11» Weingärtner Esslingen
 Klare, zarte Würze im Aroma; rund, saftig, etwas mollig anmutend, moderate Säure (6,2 g/l), lag länger auf der Feinhefe. Rosemarie Seyb gefällt die «zurückhaltende Säure». Gehört zu einer Nobelserie der Esslinger Genossen. Noch sehr frisch.
12,50 Euro

2012 Heuholzer Dachsteiger Auslese

Weingärtnergenossenschaft Heuholz
 Klar und würzig in der Nase; schöne Fülle, feine Würze, immer noch frisch,

nicht gezehrt, sogar mit Potenzial für weitere Lagerung. Hochwertige Auslese zum sympathischen Preis. «Zarte Holznote», registriert Regine Jung.
9,50 Euro

GRAUBURGUNDER

2015 Pinot grigio

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern
 Die italienische Bezeichnung ist zulässig. Der Jungwein präsentiert sich bereits gut entwickelt, mit Nussaromen in der Nase, schöner Würze und guter Saftigkeit. Ist «fein und zartduftig», für Günther Lohfink.
4,88 Euro

2015 Mundelsheimer

Lauffener Weingärtner
 Klarer, zarter Kräuterduft; würzig, anregend, guter Biss, ausdauernd im Abgang. «Feine Frucht», notiert Rosemarie Seyb.
5,20 Euro

2015

Lauffener Weingärtner
 Mit 13 «Volt» der etwas kräftigere der beiden Lauffener Jungweinfüllungen. Zarte Würze in der Nase; saftig, anregend, herzhaft. «Im Aroma zurückhaltend», meint Regine Jung.
5,20 Euro



2014 St. M.**Weingärtner Cleebrohn-Güglingen**

Auch das gibt es in der Weinszene. Die vormalige Bezeichnung «St. Michael» dürfen die Cleebronner nicht mehr verwenden, weil ein Weinbaubetrieb mit gleichem Namen etwas dagegen hat. Sei's drum, der Wein ist auch ohne «Michael» gut. Kräuter und Nüsse im Aroma; saftig, würzig, schöner Trinkfluss. «Pikant am Gaumen», empfindet Günther Lohfink.

6,20 Euro**2014 Pinot gris «C»****Fellbacher Weingärtner**

Hier mal die französische Variante. Verhaltene Würze in der Nase; straff, gradlinig, zartes Fruchtspiel. «Angenehme Säure, Birnenaroma», vermerkt Rosemarie Seyb.

6,75 Euro**2014 ******Weinmanufaktur Untertürkheim**

Nüsse und Mandeln im Aroma; knackig, saftig, anhaltende Würze, stimmig. «Jugendlich spritzig», ist der Eindruck von Regine Jung.

9,60 Euro**2014 ******Weinmanufaktur Bad Cannstatt**

Die Weingärtner aus Bad Cannstatt haben sich im vergangenen Jahr einen neuen Namen gegeben, bleiben aber auf

Qualitätskurs. Klare, etwas nussig untermalte Würze in der Nase; saftig, herzhaft, angenehmer Trinkfluss.

«Zitrus, sehr fruchtbetont», notiert Günther Lohfink.

7,56 Euro**2014 «S»****Fellbacher Weingärtner**

Nussig im Bouquet; feine Würze im Geschmack, saftig, nachhaltig, ausgewogen. «Gute Säure, zarte Bitterstoffe», vermerkt Rosemarie Seyb.

8,90 Euro**2013****Remstallkellerei,****Weinstadt-Beutelsbach**

Die klare, zarte Vanille in der Nase signalisiert: Hier war Barrique im Spiel. Der Holzeinsatz ist stimmig, der Wein sehr ausgewogen und elegant, mit guter Länge. «Schönes Süße-Säure-Spiel», lobt Regine Jung.

9,95 Euro**2013 Esslinger Schenkenberg Abt****Fulrad «Keller 11»****Weingärtner Esslingen**

Ein Premiumwein der Esslinger, gereift im Eichenfass. Zarte Würze im Bouquet; Spiel und Tiefgang, ausgewogen, idealer, vielseitiger Essensbegleiter. «Holz schön integriert», befindet Günther Lohfink.

15 Euro**CHARDONNAY****2014 *******Weinmanufaktur Untertürkheim**

Kräuter und Nüsse im Aroma; ausgewogene Fülle, zarter Schmelz, elegante Facetten; mit Fingerspitzengefühl in gebrauchten Barriques ausgebaut. «Fruchtig, blumig», vermerkt Seyb.

17 Euro**2014 Fellbacher Lämmle «P»****Fellbacher Weingärtner**

Auch hier waren Barriques zurückhaltend im Spiel. Klar, etwas verhalten im Bouquet, mit zarter Würze; straff, komplex, guter Druck, ein «Maul voll Wein». «Spannend, macht regelrecht neugierig», urteilt Jung.

19,50 Euro**2014 Réserve****Collegium Württemberg, Stuttgart**

Neues Holz springt in die Nase, aber in zarter Form; im Geschmack etwas grün, Holz noch recht dominant im ersten Moment, aber der Wein hat viel Druck und Spannung, braucht Zeit.

19 Euro**2014 Chardonnay/Weißburgunder****Grantschener Wildenberg****Genossenschaftskellerei Heilbronn**

Kräuter und Nüsse im Aroma; geschmeidig, ausgewogene Fülle, gute Länge.

6,80 Euro



Unsere Verkoster

Rosemarie Seyb

Die gebürtige Bad Cannstatterin vom Jahrgang 1959 bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Gatten Rolf einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Schwerpunkt Weinbau in Cleebronn. Ihre Trauben liefert sie bei den Weingärtnern Cleebronn-Güglingen ab. Seit 2012 ist sie nach bestandener Prüfung Weinerlebnisführerin und außerdem aktiv für ihre Genossenschaft bei diversen Veranstaltungen.

Regine Jung

Die Bankkauffrau wuchs in Ingersheim auf und durfte schon als Kind in den Reben mithelfen. Engeren Kontakt zum Wein fand sie vor einigen Jahren durch die Ausbildung «Wengertler für ein Jahr» in Rosswag, die sie so richtig für das Thema begeisterte. Sie beschloss, ihr Wissen zu vertiefen, machte die Ausbildung zur Erlebnisführerin und arbeitet jetzt sogar als Pressesprecherin im Vorstand mit.

Günther (Tom) Lohfink

Der gelernte Werkzeugmacher vom Jahrgang 1947 aus Murr ist freiberuflich in der Personalentwicklung tätig und nebenbei Hobbywinzer mit einem kleinen Wengert. Er erzeugt kleine Mengen für den Eigenbedarf und ist seit 2013 mit Gattin Renate im Team als Erlebnisführer im Gebiet Marbach-Bottwartal unterwegs. «Wein anders erleben» ist ein Motto seiner Touren für weinbegeisterte Gäste.

Probenleiter

Rudolf Knoll, Redakteur Württemberger

Betriebe auf einen Blick

Weinfactum Bad Cannstatt Stuttgart, 0711 54 22 66, www.weinfactum.de

Weingärtner Cleebronn-Güglingen 07135 980 30, www.cleebronner-winzer.de

Collegium Wirtemberg Stuttgart, 0711 327 77 580, www.collegium-wirtemberg.de

Weinkonvent Dürrenzimmern 07135 951 50, www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weingärtner Esslingen 0711 918 96 20, www.weingaertner-esslingen.de

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

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg 07131 157 90, www.wg-heilbronn.de

Weingärtnergenossenschaft Heuholz Pfedelbach-Heuholz, 07949 94 00 33, www.heuholz.de

Heuchelberg Weingärtner Schwaigern, 07138 970 20, www.heuchelberg.de

Lauffener Weingärtner 07133 18 50, www.wg-lauffen.de, www.katzenbeisser.de

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

Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen 07042 29 50, www.lembergerland.de

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

Weinmanufaktur Untertürkheim 0711 336 38 10, www.weinmanufaktur.de

Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen, 01741 486 60, www.wzg-weine.de

Rätsel

Chardonnay in Deutschland - seit wann?

Chardonnay ist eine der bedeutendsten Weißweinsorten der Welt. Sie hat ihren Ursprung vermutlich in Vorderasien, aber als ihre Heimat gilt die Bourgogne, wo sich die Klöster um die Verbreitung der Rebe kümmerten. Eine Siedlung bei Tornus könnte ihr den Namen gegeben haben. Sie wird praktisch in jedem weinbautreibenden Land angebaut und von den Winzern auch deshalb geschätzt, weil sie keine extremen Ansprüche an die Lage und das Klima stellt und trotzdem gut ausreift. Außerdem wird Chardonnay eine gute Eigenschaft für den Ausbau im neuen Holz (Barriques) attestiert.

Kaum zu glauben, dass diese Rebe lange Zeit nicht für den Anbau in Deutschland zugelassen war, ähnlich wie rote Varietäten (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah). Die Weinbürokratie gab zwar jeder Menge Neuzüchtungen ihren Segen, verweigerte aber dem Chardonnay und seinen international gefragten roten Artgenossen die Anerkennung mit Argumenten wie «reift nicht genügend aus». Als die Sorte schließlich zugelassen wurde, stellte sich heraus, dass manche Produzenten vorher verbotswidrig Chardonnay gepflanzt hatten, deklariert als Weißburgunder. Denn nach der Klassifizierung kamen plötzlich einige «Chardonnay von alten Reben» auf den Markt ...

Unsere Frage:

In welchem Jahr wurde die Anpflanzung von Chardonnay in Deutschland erlaubt?

- a) 1971
- b) 1991
- c) 2000

Teilen Sie uns die nach Ihrer Meinung richtige Lösung bis spätestens 30. April 2016 mit (Buchstabe genügt). Wenn Sie gut getippt haben, sind Sie in der Lostrommel dabei und haben die Chance auf je eine Flasche 2013er Weißburgunder Esslinger Schenkenberg und 2013er Grauburgunder Abt Fulrad von den Weingärtnern Esslingen, die bei unserem Test gut bewertet wurden.

20 Pakete werden geschnürt. Schicken Sie Ihre Lösung entweder per Mail an rudolf.knoll@t-online.de (Post-Adresse nicht vergessen) oder per Postkarte an Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf.

KLUMPP GASTRONOMIE
UND HOTEL
EINRICHTUNG



DIE LÖSSEN

WEIN MEETS SCHÖNE MÖBEL

Kreuzstraße 43 · 71723 Großbottwar · Tel. 07148 / 16 19 20 · www.klumpp-gastroplanung.de

Weinstube «Klösterle» in Stuttgart-Bad Cannstatt

Uriger Charme



Nein, unsere Autorin ist nicht zur Nonne mutiert, die in ein kleines Kloster geht. Unser Ziel war diesmal zwar ein anno 1463 errichtetes Haus, in dem einst fromme Frauen aktiv waren. Aber heute befindet sich in den ehrwürdigen Mauern die Weinstube «Klösterle», in der klassische schwäbische Küche aufgetischt wird.



Autorin Petra Klein ist die kulinarische «Allzweckwaffe» des Rundfunksenders SWR 1. Sie moderiert unter anderem seit Jahren die beliebte Sendereihe «Pfännle». Diesmal genoss sie mit Württembergs Weinkönigin Mara Walz. Deren Krone blieb zu Hause.

Fotos: Martina Neher

Zuvor etwas Geschichte! Willkommen im wohl ältesten noch funktionsgerechten Wohngebäude in Stuttgart. Nur einen Steinwurf vom Neckar entfernt, im Stadtteil Bad Cannstatt, begeistert das verwinkelte Fachwerkhaus schon von außen. Das Gebäude mit weißem Putz und braunroten Konturen (Ursprung 1463) war einst eine Heimstätte der Beginen; das waren andächtige, meist sozial höhergestellte Frauen, oft Witwen, die ähnlich wie in einem Orden organisiert waren. Im 16. Jahrhundert verschwanden diese Gemeinschaften von der Bildfläche. Später wohnten hier die Armen der Gemeinde. 1868 brannte das «Klösterle» ab, wurde wieder aufgebaut und an Cannstatter Familien verkauft. 1937 wurde eine amtliche Abbruchverfügung unterschrieben, aber nicht umgesetzt. 1976 sollte der historische Bau einem Kaufhaus weichen. Aber der Bürgerverein «Pro Alt Cannstatt» votierte dagegen. Ein engagierter Architekt kaufte das Gebäude und renovierte es originalgetreu. 1984 waren die Arbeiten abgeschlossen. In der einstigen «Klösterle»-Scheuer kam das Cannstatter Stadtmuseum unter. Ein unverwechselbarer gastronomischer Stil wird hier seit 1998 gepflegt, als Berthold «Nick» Hemberger übernahm. Der mehr als rüstige 71-Jährige mit 50 Jahren Gastronomie-Erfahrung nahm erfreut meine junge Begleiterin zur Kenntnis, die kurz zuvor gekürte Weinkönigin Württembergs, Mara Walz (24), die sich gleich bei Hemberger mit ihrer Feststellung gut einführte: «Hier duftet es wie in einer Mischung aus Besen und Essen während der Weinlese.» Ich bin mir sicher, das Wort «urig» wurde für eine Weinstube dieser Art erfunden. Man schreitet über knarrende Holzböden, sitzt an wuchtigen Holztschen und bewundert mächtige Fachwerkböhlen, die eine verwinkelte Schankstube durchziehen. Gera-

deaus ist hier nur einer: der Chef, der diese typisch schwäbische «Du-Sie»-Anrede mit Charme pflegt. «Hier ist unsere Speisekarte, alles frisch und selbstgemacht, hinten stehen die Weine drin. Ihr könnt alles haben, außer diesem koffeinhaltigen Getränk aus Amerika, denn Amerika war noch gar nicht entdeckt, als dieses Gebäude schon stand.» Sprach's und begrüßte die nächsten Gäste.

Klassiker-Festspiele

Die wunderschön in Leder gebundene Karte machte wirklich Lust auf alles – inklusive Wein. Fazit nach dem ersten Durchblättern: So schmeckt Heimat. Eröffnet wurden die «Klassiker-Festspiele» von Trollinger-Nierle und Bratkartoffeln, begleitet von einem Teller knackig-frischer Salate der Saison und natürlich Kartoffelsalat. Er bekam von uns die volle Punktzahl – schön geschmeidig («schlonzig» auf Schwäbisch) und gut gewürzt. Die Nieren waren herrlich mürb und dadurch angenehm dezent im Geschmack. Die knackigen Röstaromen der krossen Bratkartoffeln mit den Nierle wurden durch die Trollinger-Sauce perfekt abgerundet. Klar, dass wir uns deshalb auch im Glas für einen Trollinger entschieden, einen herzhaften, sanften Fellbacher Lämmeler «Schiefer» von den Fellbacher Weingärtnern. Dieser Wein war das Abbild des Gerichts: saftig, aber leicht, sehr sanft auf der Zunge mit angenehmen Gerbstoffen – eine gelungene Kombination mit dem Gericht. Nicht immer, aber sehr häufig steht Sauerbraten bei Hemberger auf der Karte. Das führt dazu, dass Stammgäste, die die Tagesspezialitäten vom Chef am Tisch aufgezählt bekommen, spätestens jetzt unterbrechen: «Sauerbraten, nehmen wir!» Sie wissen, was auf sie zukommt. Die zwei Köchinnen am Herd sorgten für perfekt gegartes, zartes Fleisch aus dem soge- ➤



Auf einen Blick Weinstube Klösterle

Marktstraße 71
70372 Stuttgart
Telefon 0711 205 29 12 52
Telefax 0711 55 86 06

www.weinstube-kloesterle.de

Mo.-Sa., 17-24 Uhr

Sonn- und feiertags, 11-24 Uhr

An allen Tagen warme Küche
bis 23 Uhr, im Sommer

auch im Freien bis 23 Uhr geöffnet

ACHTUNG: Reservierung unbedingt
erforderlich, aber nur per Fax oder
Telefon. Mailanfragen sind zwecklos.

Die drei Hobbys der Weinkönigin

Als die Nachricht von ihrer Wahl zur Weinkönigin Württembergs 2015/16 am Abend in den Ortsteilen von Vaihingen/Enz bekannt wurde, stiegen in manchem Besen die Gäste auf die Tische und feierten Mara Walz spontan aus der Distanz. Die 24-Jährige aus Vaihingen/Enz-Ensing ist bekannt und beliebt in der Region, avancierte sie doch im September 2014 zur Vaihinger Weinprinzessin.

Das fachliche Know-how eignete sie sich schon in der Jugend durch Mitarbeit im elterlichen Weingut und die Ratschläge von Vater Bastian Walz an. Nach ihrer Ausbildung zur Winzerin in einem Heilbronner und einem Pfälzer Weingut sowie unter anderem einem Praktikum bei der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen absolvierte sie in Neustadt an der Weinstraße den dualen Studiengang Weinbau und Oenologie mit Bachelor-Abschluss. Das Berufsziel ist klar: Wengerterin. Ihr Hobby: Wein, Wein, Wein. Engagiert ist sie bei Wein.Im. Puls – junges Württemberg.

nannten «falschen Filet», einem Teilstück der Rinderschulter. Eine Offenbarung dazu die herrlich säuerliche Sauce mit kräftigem Tomatenaroma. So muss Sauerbraten schmecken. Mit der Weinauswahl lagen wir auch nach Meinung unserer Weinmajestät goldrichtig. Erneut genossen wir einen Wein aus Fellbach, diesmal einen Riesling 2014. Mara, die Weinbau und Oenologie in Neustadt an der Weinstraße studiert hatte, urteilte: «Ein echter Schmeichler.» gradlinig, mit moderater Säure, zurückhaltend im Aroma, kam er als Begleiter zum Sauerbraten gut zur Geltung. Patron Hemberger servierte diesen Riesling extra für uns in Stielgläsern – wir wussten die Ehre zu schätzen. Wenn ein bisschen Zeit ist, dann gesellt sich der Hausherr gern zu seinen Gästen und verkürzt die Wartezeit bis zum nächsten Gang mit Geschichten über das «Klösterle» und Erlebnisse aus seiner turbulenten Karriere. Der ehemalige Jesuitenschüler ist in der Stuttgarter Gastro-Szene bekannt wie ein bunter Hund. Angefangen hat er in einem Studentenclub, später führte er lange Zeit die «Alte Schmiede» in Bad Cannstatt und übernahm schließlich das «Klösterle». Hier zählt der persönliche Kontakt – in jeder Hinsicht, denn die 50 Plätze sind eigentlich immer ausgebucht. «Bei uns geht man auf Tuchfühlung», verrät Hemberger, der sich selbst mit einem verschmitzten Grinsen als «Oberguru des Klösterle» bezeichnet. Mehr Platz gibt's übrigens von Mai bis September, dann werden Tische auch vor der Weinstube aufgestellt. Dort, unter einem Laubengang vor dem Stadtmuseum, sitzt man wunderschön und kann somit eine Extraportion Romantik auf dem alten Kopfsteinpflaster genießen.

Zwiebeln als Krönung

Wir durften ebenfalls weitergenießen. Der nächste Gang wurde von Mara mit dem begeistertsten Ausruf «Na, das ist doch mal ein richtiges Bolla Floisch» kommentiert. Das bedeutet auf Hochdeutsch: 250 g feinsten Rostbraten, gekrönt von gedünsteten Zwiebeln, mit einer kräftigen Jus serviert. «Das ist bei uns der Renner», so Hemberger. «Das Fleisch ist eigentlich das reine Filet!» Es war perfekt rosa gebraten mit einer richtig guten Kruste, die für herzhaftes Röstaromen sorgte. Passend dazu die Süße der gedünsteten Zwiebeln, die sich üppig auf dem Fleischstück türmten.

Beim Wein machten wir einen Ausflug in die Heimat der feschken Weinkönigin, nach Rosswag, einem Teilort der Stadt Vaihingen/Enz. Der Lemberger Rosswager Halde von der örtlichen Kellereigenossenschaft war zwar nicht ganz trocken ausgebaut, doch mit seinem Hauch Fruchtsüße passte er perfekt zum Zwiebelrostbraten.

Leberwurst auf Bratkartoffeln ...

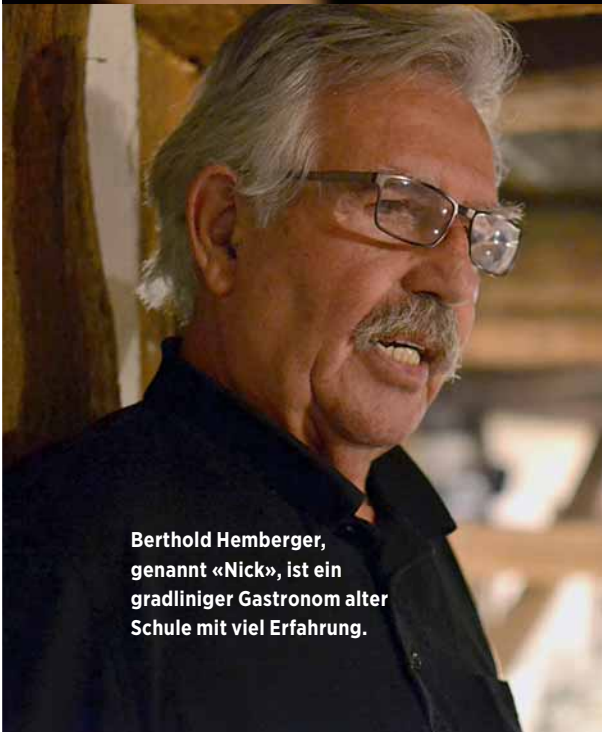
Anschließend war ich bereit zur Aufgabe, aber der nächste und letzte herzhafteste Gang war ein Herzenswunsch von mir. Eine absolute Seltenheit auf schwäbischen Speisekarten: geschmolzene Leberwurst auf Bratkartoffeln mit Spiegelei. Andere essen das als einziges Gericht am ganzen Abend, bei uns war es der vierte Gang. Aber tapfer leerten wir gemeinsam die große Pfanne. Es lohnte sich. Die Leberwurst war kräftig, aber fein ausgewogen gewürzt, außen kross gebraten. Diese knackigen Röstaromen waren der perfekte Kontrast zur weichen, fast cremig anmutenden Leberwurstmasse. Diese «Gewürzbombe» mit Rosmarin und Majoran wurde fein abgepuffert durch das Spiegelei. Perfekt wurde das Gericht durch die Weinbegleitung: ein Fellbacher Lämmeler Rosé «Schiefer» von den Fellbacher Weingärtnern. Der knackig-frische Rosé mit sanftem Himbeerduft begeisterte nicht nur zur würzigen Leberwurst, sondern auch solo. Mara stellte zufrieden fest: «Es ist alles richtig, richtig gut, das ist Essen für die Seele.»

Danach gebührte den Gesättigten eigentlich ein Tapferkeitsorden, denn zum Finale wurde die selbstgemachte Beerengrütze (Originalton Hembacher: «Die müsst ihr einfach noch probieren») aufgetischt. Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, Traubensaft und ganz, ganz wenig Zucker – das ist das Geheimnis dieses Nachtischtraums, dessen erfrischende Säure einen passenden Weinbegleiter an die Seite bekam. Trollinger-Lemberger Wildenberg von Grantschen Wein im Weinsberger Tal, ein Betrieb, der inzwischen zur Genossenschaftskellerei Heilbronn gehört. Mit seiner schönen Fülle war dieser klassische, typische «TL» eine perfekte Ergänzung zur kräftigen Beerensäure des Desserts. «Ach, war das toll», das Fazit von Weinkönigin Mara Walz brachte es auf den Punkt. Vielleicht dachte sie in diesem Moment geschichtsbewusst: Schade, dass die Beginen so etwas nicht genießen konnten.





Alles, was die Küche (in der zwei tatkräftige Frauen wirken) verlässt, ist frisch zubereitet und lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen.



Berthold Hemberger, genannt «Nick», ist ein gradliniger Gastronom alter Schule mit viel Erfahrung.



Weinbaupräsident Hermann Hohl im Interview

«Wir sind in einer dynamischen Phase»

Vor kurzem feierte der Präsident des Weinbauverbandes Württemberg einen runden Geburtstag - Anlass für ein Gespräch mit Rudolf Knoll. Der Willsbacher Hermann Hohl (60) zeigt sich dabei vor allem zufrieden mit der Entwicklung der letzten Jahre, spricht aber auch aktuelle Probleme an.

Fotos: Martina Neher



Weinbaupräsident Hermann Hohl ist sehr zufrieden mit der Qualitätsentwicklung in Württemberg.

Sie wurden 1992 als Nachfolger des legendären Gotthilf Link zum Weinbaupräsidenten Württembergs gewählt. In die Ära Ihres von 1973 bis 1991 amtierenden Vorgängers fielen vor allem die Rebflurbereinigungen im Ländle. Was hat sich seitdem verändert?

Früher war es vor allem wichtig, dass im Herbst reiche Ernten eingefahren wurden, damit der Markt ausreichend bedient werden konnte. Heute befinden wir uns in einer dynamischen Phase des Aufbruchs mit einer Qualitätsverbesserung auf breiter Front. In der Kellerwirtschaft hat man sich neu orientiert - und auch wieder zurück. Zum Beispiel bekam die Maischegärung beim Rotwein wieder viel Bedeutung. Unsere Betriebe haben außerdem einiges für eine bessere Außendarstellung getan und in Vinotheken investiert. Das alles war und ist nötig, damit Württemberg national und auch international als Weinland bestehen kann. Wir müssen uns nur, insgesamt betrachtet, noch etwas selbstbewusster vermarkten.

Was beschäftigt Sie als Wengerter-Präsident derzeit besonders?

Das ist eindeutig das Steillagenproblem. Ich möchte nicht, dass der Weinbau aus den Terrassen in die Ebene abwandert. Wir müssen die viele Jahrhunderte alten Naturterrassen für die Reben erhalten. Das

ist schwierig, weil die Arbeit in den steilen Lagen etwa viermal so aufwändig ist wie in der Ebene, aber der Mehraufwand finanziell nicht ausgeglichen werden kann.

Kann die Weinbranche allein für eine Lösung sorgen oder zumindest sanft regulieren?

Nein, das ist schon ein gesellschaftspolitisches Problem. Hier müssen sich die Kommunen und das Land Gedanken machen, welche Hilfestellung möglich ist. Die bisherigen Fördermittel sind zu gering.

Wo hat die Branche noch Bedarf?

Der heiße, trockene Jahrgang 2015 hat uns aufgezeigt, dass wir uns längerfristig auch damit befassen müssen, wie die Reben ausreichend Wasser bekommen. Der Klimawandel ist voll im Weinbau angekommen. Der Jahrgang ist zwar ganz hervorragend in der Qualität. Aber wir brauchen längerfristig Bewässerungsmöglichkeiten. Das kann der Weinbau nicht allein finanziell stemmen.

Welche Erfolge in der Verbandsarbeit der letzten Jahre freuen Sie besonders?

Hier möchte ich in erster Linie den Weintourismus nennen. Auf diesem Feld haben wir einiges in Gang gebracht, zum Beispiel auch mit den engagierten Weinerlebnisführern. In meiner unmittelbaren Nachbarschaft, am Breitenauer See, wird mit dem Bau ei-

ner Seebühne bald Kultur großgeschrieben werden. Davon profitiert auch der Wein. Ich bin ein Mitbegründer vom Weinkollegium Weinsberger Tal und Mitinitiator von Wein über Berg und Tal in den Löwensteiner Weinbergen, einer gemeinsamen Präsentation von Genossenschaften und privaten Weingütern. Außerdem haben wir die Weinstraße erweitert und den Württemberger Weinradweg neu eröffnet.

Die Zahl der Genossenschaften in Württemberg schrumpfte in den letzten Jahren durch eine Reihe von Fusionen deutlich. Waren diese Zusammenschlüsse wirklich nötig?

Sie sind eine Folge des rasanten Strukturwandels im Handel. Manche Genossenschaften waren auf längere Sicht allein nicht mehr wettbewerbsfähig. Wir haben das vor Ort selbst mit dem Betrieb in Willsbach erlebt, der stark in Richtung Fachhandel orientiert, aber mit seiner Größenordnung nicht für den Lebensmittelhandel gerüstet war. Deshalb kam es zum Zusammenschluss der Winzer vom Weinsberger Tal. Die zahlreichen Fusionen waren auch notwendig, um unseren Weinbaubetrieben und den Wenigern eine Zukunftsperspektive zu geben.

Welche Bedeutung hat für Sie der Berufsnachwuchs?

Eine große. Ich freue mich über die gruppenübergreifende Jungwinzervereinigung Wein.Im.Puls, die meine volle Unterstützung als Präsident hat. Ich begrüße die diversen Nachwuchsaktivitäten in Genossenschaften. Den neuen dualen Bachelor-Studiengang Food-Management Wein am Campus Heilbronn habe ich mit initiiert.

Sie sind nicht nur Weinbaupräsident, sondern außerdem noch praktizierender Weingärtner mit einem landwirtschaftlichen Mischbetrieb mit zwölf Hektar Reben in Willsbach. Die Trauben werden an die Genossenschaft abgeliefert. Stehen Sie selbst noch oft im Weinberg?

Ehrlich gesagt nicht sehr oft. Die meiste Arbeit machen meine Frau Heidrun und mein Sohn Markus, der gerade mit seinen 26 Jahren die Winzermeisterprüfung bestanden hat. Nicht zu vergessen meine unermüdete Mutter Hannelore, die sich mit ihren 82 Jahren nicht von der Arbeit in den Reben abbringen lässt.

Wann gab es Ihre ersten Kontakte mit Wein?

Natürlich zu Hause. Wir hatten früher zwar auch Tierhaltung. Aber schon in der Jugend, so ab 16 Jahren, schenkte ich Wein bei Prä-

mierungsfeiern aus. Damals war lieblicher Weißherbst mein Favorit. Heute trinke ich fast ausschließlich trockene Weine und mag besonders den Trollinger, für den meine Frau die Trauben geliefert hat. Sie ist seit der Gründung der «Trollinger-Evas» im Jahr 2007 Mitglied dieser Frauengruppe, die sechs sorgsam ausgebaute trockene Trollinger und drei weitere interessante Produkte vorweisen kann. Der Trollinger aus Willsbach wird oft besonders gelobt.

Was kommt in der Familie Hohl sonst noch auf den Tisch?

Wir lieben die schwäbische Küche und sind bewusste Fleischesser. Dazu gehören Schweinelendchen mit Champignon-Rahmsauce, Rostbraten und Maultaschen, vorher eine Flädlesuppe. Lieferant ist mein Bruder, der hat in Affaltrach eine Top-Metzgerei.

Wirkt sich das auf die Figur aus?

Es gab Zeiten, in denen ich fülliger war. Aber ich habe mir wieder regelmäßig Sport angewöhnt, laufe in meiner Freizeit um den Breitenauer See oder mache Nordic Walking. So habe ich einige Kilos verloren. Außerdem bin ich ein leidenschaftlicher Tänzer. Meine Frau macht das gern mit, nur auf den wilden Rock 'n' Roll aus meiner Jugend verzichten wir. Wenn ich mit Heidrun nicht tanzen kann, hoffe ich, dass eine Weinkönigin oder Weinprinzessin im Saal ist.



Wenn Zeit bleibt, hilft Hermann Hohl der Familie mit Gattin Heidrun, Mutter Hannelore und dem frischgebackenen Winzermeister, Junior Markus, bei der Arbeit in den Reben.

Zur Person

Hermann Hohl konnte am 24. Oktober 2015 seinen 60. Geburtstag feiern. Der gebürtige Willsbacher Weinbaumeister, dessen Familie sich schon seit einigen Generationen mit Weinbau und Landwirtschaft beschäftigt und unter anderem zwölf Hektar Reben bewirtschaftet, wurde am 12. Dezember 1991 zum Weinbaupräsidenten Württembergs gewählt. Für sein Engagement in der Weinwirtschaft und in der Kommunalpolitik wurde er von Württembergs Regierungschef Winfried Kretschmann 2013 mit dem Verdienstkreuz am Bande der Bundesrepublik Deutschland ausgezeichnet. Seit 30 Jahren ist Heidrun Hohl die Frau an seiner Seite.

Andreas Braun's Kellerkunde

Plastik ist out. Fass oder Tank, Edelstahl versus Holz, großes Holzfass gegen Barrique – die Frage, worin ein Wein gelagert wird, entscheidet letztlich über Charakter, Stil und Geschmack. Und stets ist es auch eine Frage der Dauer. Wie viel Zeit gibt man dem guten Tropfen, wie lange soll er reifen?



Holzfass *oder* Stahl?

Nach der alkoholischen Gärung wird der noch junge Wein zunächst entweder von der Hefe abgezogen oder darf noch etwas länger auf der sogenannten Feinhefe liegen, um mehr geschmackliche Fülle zu gewinnen. Generell aber soll er in einem Behälter zur Ruhe kommen. Die erste Entscheidung dreht sich um die Luft-, genauer die Sauerstoffzufuhr. Im dichten, zudem meist gekühlten Stahltank wird der Wein vor Oxidation geschützt – sinnvoll ist das, wenn ein frischer, fruchtiger, säurebetonter Weißwein erzeugt werden soll, an dem wir den unkomplizierten Trinkspaß schätzen. Solch ein Wein sollte selbstredend jung getrunken werden, zumeist innerhalb von zwei, drei Jahren. Zu viel Sauerstoff lässt ihn rasch altern, was man schlimmstenfalls am faden Geschmack oder an seiner Verfärbung merkt. Die Entscheidung für das Holzfass, oft kurz als «großes Holz» apostrophiert, ist die Entscheidung für einen Weintyp mit mehr Kante und Individualität. Schon vorher wurde der Traubenmost für Rotwein in der Regel samt Beerenschalen und Kernen vergoren, so dass sich Gerbstoffe herausbilden konnten. Durch

die Holz-Poren gelangt etwas Sauerstoff in den Wein, der aber wieder austreten kann. Der Wein atmet gewissermaßen. Je nachdem, wie groß und neu das Holzfass ist, können auch dezente Holzaromen hinzutreten. Der Ausbau im großen Holzfass, das ein Fassungsvermögen von 1200 oder auch 10000 Litern haben kann, liegt in Württemberg im Trend. Zwar bestimmen in größeren Betrieben Stahltanks noch das Bild im Keller. Aber es gibt nicht nur in privaten Weingütern, sondern ebenso in Genossenschaften einige Bereiche, die von Holz dominiert werden. Viele Kellermeister mögen sich dabei einerseits auf die traditionelle Weinbereitung besinnen, zugleich beschreiten sie einen spannungsvollen Mittelweg. Denn auch die fruchtigen Noten sollen diesen Wein noch prägen. Ziel ist es, eine Balance zwischen Primäraromen und Komplexität zu finden. Selbst eine Art Cuvée ist zu diesem Zwecke möglich, ein Ausbau also teils im Stahl, teils im Holz. Mit der Wahl des Behälters hängt oft eine andere Entscheidung zusammen: Wer eine längere Reifung seiner Weine wünscht, der lässt gewöhnlich eine weitere Gärung zu: die Apfel-Milchsäure-Gärung, auch Biologi-

scher Säureabbau (BSA) oder malolaktische Gärung genannt. Bei der Reifung und Lagerung in Barriques ist dieses Verfahren üblich. Sinnvoll ist diese Gärung freilich vor allem bei kräftigen, körperreichen Rotweinen. Bei Weißweinen spielt der BSA deutlich seltener eine Rolle. Ein Grauburgunder oder Chardonnay kann davon allerdings profitieren. Zudem hält er wesentlich länger, als sein «Bruder» aus dem Edelstahl. Hat ein Erzeuger die «Malo» nicht recht im Griff, kann sich im Aroma eine deutliche Joghurtnote bilden. Das kleine Eichenfass, für etwa 225 Liter Wein bleibt den wertigeren Weinen vorbehalten. Klein heißt: mehr Holz auf die gleiche Menge Wein, mehr Sauerstoff, mehr individuelle Holznoten. Es sind Dutzende von zusätzlichen Aroma- und Geschmacksstoffen, die ein Wein durch die Reifung im neuen Holz bekommt. Um den Holzeinfluss etwas zu bremsen, wird oft kombiniert: Ein Teil des Weines wird in neuen Fässern ausgebaut, ein Teil in gebrauchten Barriques. Anschließend werden die Weine wieder zusammengeführt und Fässer für einen Zweitwein aussortiert.

Andreas Braun



Rätsels Lösung

Wiederentdeckte Bukett-Traube

Die Dame rief aus einem württembergischen Weinort an und erzählte, dass sie gerade «das wunderschöne Magazin Württemberger» gelesen hatte und gerne bei unserem Rätsel gewinnen würde. Dann wurde ihre Stimme fast zärtlich: «Können Sie mir nicht verraten, was die erste deutsche Kreuzung war?» Ein klares «Nein» war die Antwort. Sie müsse schon recherchieren wie andere auch, die nicht sofort die Lösung im Kopf haben. «Aber wo?», fragte sie, hilflos und verzweifelt klingend. «Fachbücher oder Internet», war der Rat. Ob sie ihn befolgt hat, wissen wir nicht. Ebenso blieb unbekannt, ob sie jetzt unter den 20 Gewinnern ist. Sicher ist nur, dass «b» die richtige Lösung war.

Der Buchstabe stand für die Bukett-Traube als erste deutsche Neuzüchtung. Sie war lange Zeit in Vergessenheit geraten und wurde erst auf dem Umweg über Südafrika (!) vor einigen Jahren wiederentdeckt. Ein fränkischer Winzer, den ein holländischer Freund nach einer Reise zum Kap auf die Rebe aufmerksam gemacht hatte, fand Restbestände in einem alten Weinberg von Randersacker, vermehrte sie und pflanzte schließlich vor einigen Jahren 1100 Stöcke, die 2014 den ersten Ertrag brachten, einen sehr aromatischen Wein, der an Scheurebe denken lässt.

Züchter war Weingutsbesitzer Sebastian Englerth (1804–1880) aus Randersacker, der 1864 Silvaner mit Trollinger zu einer spät reifenden Sorte «vermählte». Englerth galt als einer der bedeutendsten Weinexperten in Franken.

20 Weinfreunde mit der richtigen Lösung bekamen noch im alten Jahr je eine Flasche 2013 Schwarzriesling «S» und 2012 Lemberger

Anna Angerer, Unterschleißheim / Moriz Bergmann, Berlin / Alexander Brecht, Stuttgart / Ulrich Fischer, Berlin / Nicole Gleich, Düsseldorf / Andrea Hartmann, Duisburg / Kerstin Keul, Koblenz / Wolfgang Krause, Ebersbach / Erika Martens, Marbach / Barbara Michler, Heilbronn / Renate Nahme, Vechelde / Sabine Rehak, Zepernick / Rebecca Schmidt, Halle / Konrad Struken, Kamp-Lintfort / Klara Thierer, Heidenheim / Manfred Thomas, Schemmerhofen / Walter Vollmer, Sonnenbühl / Thomas Wachter, Bietigheim-Bissingen / Birgit Wein, Brackenheim / Achim Zech, Konstanz

Genetischer Unterschied?

Gibt es einen Unterschied zwischen dem schwäbischen Trollinger und dem Vernatsch aus Südtirol oder sind beide genetisch identisch?

Hans Joachim Schäfer, Friedrichsthal

Es gibt zwar verschiedene Stilistiken im Ausbau, aber keinen genetischen Unterschied. Nur kennt man in Südtirol ergänzend verschiedene Varianten wie Großvernatsch (große Trauben, auch als Tafeltrauben tauglich), Grauvernatsch und Herkunftsbegriffe wie Kalterersee oder St. Magdalener (hier ist meist ein kleiner Zusatz Lagrein dabei).

«Württemberg» in Spanien?

Versenden Sie dieses Magazin auch nach Spanien? Falls ja, würde ich gern einem Weinfreund in Spanien Ihr Heft schicken lassen.

Joachim Mannhart, Flein

Es geht noch einfacher. «Internationaler Lese-genuss» kann auch über das digitale Format erfolgen. Unter folgendem Link findet man Zugang zu jeder Ausgabe: www.weinheimat-wuerttemberg.de

Glückwunsch

Zum wiederholten Mal muss ich Sie für die schöne Gestaltung des «Württemberg» beglückwünschen. Die Kombination zwischen Information über die Winzer vor Ort, den Gerichte-Tipps und allgemeinen Hinweisen ist sehr gelungen. Nicht zu vergessen das Gewinnspiel.

Martin Pawel, Blankenburg

Tolle Probe

Aufgrund Ihres Artikels über die Weingärtnergenossenschaft Rosswag haben wir dort eine tolle Weinprobe mit Gerüchen und verschiedenem Licht genossen. Toller Tipp!

Herbert Hinterschitt, Mosbacher Weinfreunde

Die Seminare «Weinfühlsam - Genuss für alle Sinne» stehen auch 2016 im Programm der Rosswager (nächste Termine 31.03. und 28.04.).

Welches Kochbuch?

Jedes Mal freue ich mich über die allgemeinen Infos. Zuletzt habe ich gleich das Rezept Kürbisgnocchi mit Amarettini-Butter und Hirschschnitten nachgekocht. War was ganz Besonderes. Können Sie mir mitteilen, aus welchem Kochbuch diese Rezepte sind?

Doris Delker, Böblingen

Die Rezepte sind keinem Kochbuch entnommen. Sie werden von unserer Expertin Marlisa Szwillus (die selbst schon einige Dutzend Kochbücher geschrieben hat) speziell für den «Württemberg» entwickelt.



Huhn so leicht, so köstlich

Sie lieben die Abwechslung beim Essen ... und bei Poularde in Riesling, Kräuterhähnchen aus dem Ofen oder Maispou-lardenbrust auf Frühlingssalat läuft Ihnen das Wasser im Mund zusammen? Dann sind die folgenden Rezepte genau die richtigen für Sie: leichter Genuss für diese Saison. Zusammen-gestellt hat sie wieder unsere Expertin Marlisa Szwillus; umgesetzt wurden sie im «Lamm» in Remshalden-Hebsack von Küchenchef Matthias Nägele und Hausherr Markus Polinski (links im Bild).

Die Unterschiede

Unterschieden wird je nach Gewicht, Alter und Geschlecht in

- Hähnchen. Kann ein männliches oder weibliches Huhn sein. Aus der schnellen Mast sind Hähnchen fünf bis sechs Wochen alt und haben ein Gewicht zwischen 800 und 1200 Gramm. Ein Bio-Hähnchen ist mindestens 11, besser 18 Wochen alt und kann auch mal drei Kilo wiegen.
- Poularde. Ist fleischiger, daher auch schwerer und bringt zwischen 1,5 und 2,5 Kilo auf die Waage. Bei der Maispoularde, überwiegend mit Mais gefüttert, sind Haut und Fleisch leicht gelblich gefärbt.
- Suppenhuhn. Ist meist eine bis zu 15 Monate alte Legehennne mit einem Gewicht je nach Rasse von 1,5 bis 3 Kilo.

Einkauf

Achten Sie beim Kauf auf die Bezeichnung. Nur Begriffe wie «Extensive Bodenhaltung», «Freilandhaltung» und «Bäuerliche Freilandhaltung» sind gesetzlich geschützte Kennzeichnungen und stehen für artgerechte Haltung. Bio-Geflügel erkennt man an den Bezeichnungen «Bio» und «Öko». Lassen Sie sich nicht irritieren oder verlocken

durch andere Formulierungen wie «tiergerechte Haltung» oder «bäuerliche Aufzucht».

Aufbewahrung

Frisches Geflügelfleisch zu Hause sofort in Beutel oder Box verpacken und gut verschließen (siehe Hygiene). Im Kühlschrank auf der Glasplatte über dem Gemüsefach aufbewahren. Geflügelteile spätestens nach zwei Tagen zubereiten, Geflügel im Ganzen nach drei Tagen.

Garzeiten

Sie lassen sich nicht minutengenau vorhersagen, weil sie davon abhängig sind, welche Teile zubereitet werden und wie schwer bzw. dick diese Teile sind. Geflügelfleisch ist gar, wenn sich beim Einstechen klarer Fleischsaft zeigt oder sich das Fleisch leicht vom Knochen löst oder das Fleischthermometer eine Kerntemperatur von mindestens 80 °C anzeigt.

Hygiene

Frischgeflügel ist besonders empfindlich und bietet Krankheitserregern, speziell Salmonellen, guten Nährboden. Deshalb Geflügelfleisch nie roh essen und immer durchgaren (siehe Garzeiten). Beim Umgang mit Geflügel vorsichtshalber alle benutzten Küchenutensilien und die Hände heiß und gründlich waschen, bevor andere Lebensmittel berührt werden.

Text/Rezepte: Marlisa Szwillus, Fotos: Faber & Partner

Hähnchenragout mit Spargel

Zubereitung

1 Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel von den Spitzen her schräg in 5 cm lange Stücke schneiden. Spargelspitzen beiseitelegen. Zuckerschoten waschen und putzen, quer halbieren. Mehl und 2 TL Butter gründlich verkneten, kalt stellen.

2 Spargelstücke mit Wasser knapp bedecken. Mit $\frac{1}{4}$ TL Salz und Zucker würzen, aufkochen. Spargelstücke darin zunächst 7 Minuten kochen. Spargelspitzen und Zuckerschoten zufügen und weitere 3 Minuten kochen, bis das Gemüse bissfest ist. Alles aus dem Sud heben, etwa 150 ml Sud abmessen. Safranfäden in 1 EL Gemüsesud einweichen.

3 Die Schalotte schälen, klein würfeln. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und halbieren. Eine Zitronenhälfte auspressen. Tomaten waschen und halbieren.

4 Hähnchenbrust trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden. Öl erhitzen, das Fleisch darin in etwa 5 Minuten rundum goldbraun anbraten. Leicht salzen und pfeffern. Übrige Butter in einem breiten Topf erhitzen, die Schalotte darin andünsten. Abgemessenen Spargelsud und Sahne zugeben und 5-7 Minuten kochen lassen.

5 Eingeweichten Safran zugeben und unter Rühren auflösen. Zum Binden der Sauce die Mehlbutter nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren. Mit 2-3 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

6 Hähnchenbrust, Spargel, Zuckerschoten und Tomaten in die Safransauce legen und heiß werden lassen. Das Ragout mit Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit Kräuterblättchen garnieren. Dazu schmecken Bandnudeln oder Reis.

Tipp Schmeckt auch gut mit grünem Spargel. Der muss aber nur im unteren Drittel geschält werden und hat eine etwas kürzere Garzeit. Oder Sie mischen weiße und grüne Spargelstangen.

Für 4 Personen

- 400 g weißer Spargel
- 150 g Zuckerschoten
- 2 TL Mehl
- 2 EL Butter
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 Safranfäden
- 1 Schalotte
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Cocktailtomaten
- 500-600 g Hähnchenbrustfilet
- 1-2 EL Öl
- Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml Kochsahne (ca. 15% Fett)
- Kerbel oder Estragon zum Garnieren

Weintipp

Ein gehaltvoller Weißburgunder oder Grauburgunder, schon etwas gereift (2012, 2013), mit leicht cremiger Note wie die Sauce, sollte es sein.



Ofen-Kräuter-Hähnchen

Für 2-3 Personen

- 1 Bio-Zitrone
- 4 Stiele Petersilie
- 10 zarte frische Bärlauchblätter (alternativ 1-2 Zweige Thymian)
- 3 EL Olivenöl
- 1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,2 kg; möglichst in Bio-Qualität)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml Hühnerbrühe oder Geflügelfond

Zubereitung

1 Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone vierteln. Petersilie und Bärlauch waschen, trocken schütteln, die Blätter ohne Stiele fein hacken. Kräuter, Zitronenschale und 1 TL Öl vermischen.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Hähnchen innen und außen kalt waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut an der Brust und an den Keulen an mehreren Stellen mit einem Messer einschneiden und mit den Fingern behutsam lösen. Kräuter-Zitronen-Mischung unter der Haut verteilen.

3 Hähnchen innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zitronenvierteln füllen. Abstehende Teile wie Keulen und Flügel mit Küchengarn zusammenbinden und am Körper fixieren. Übriges Öl mit etwas Salz und Pfeffer verrühren, Hähnchen damit außen einpinseln, den Rest beiseitestellen.

4 Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Rost legen, in den Ofen (Mitte) schieben, die Fettpfanne direkt darunter schieben. Hähnchen zunächst 35 Minuten braten, dann umdrehen und weitere 30-35 Minuten braten, bis das Fleisch gar und die Haut schön knusprig ist. Während des Bratens hin und wieder mit dem übrigen Würzöl bepinseln.

5 Brathähnchen aus dem Ofen nehmen. Den Bratensatz mit Fond oder Brühe loskochen, entfetten, durch ein Sieb gießen und als klare Sauce zum Fleisch reichen. Zum Servieren das Hähnchen in Portionsstücke teilen. Dazu schmecken gemischter Blattsalat und knuspriges Weißbrot.

Tipp Das Hähnchenfleisch ist gar, wenn Sie die dickste Stelle einer Keule mit einer Nadel einstechen und klarer Fleischsaft austritt. Ist der Saft noch rötlich, die Garzeit um 5-10 Minuten verlängern.

Weintipp

Ein kräftiger, würziger Lemberger oder eine rote Cuvée mit sanfter Holznote, gut gereift, aber mit etwas Säurebetonung, bieten sich an.





Weintipp
Mal kein Wein, sondern ein weißer Sekt aus der Burgunder-Familie, betont herb (brut), ist hier besonders zu empfehlen. Alternativ: geradliniger Silvaner oder Müller-Thurgau, jeweils trocken.

Maispoulardenbrust auf Frühlingsalat

Für 4 Personen

- 200 ml Buttermilch
- 6 EL frisch gepresster Orangensaft
- 1 TL Ahornsirup
- 1 EL milder Weinessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Blattsalat
- 100 g junge, zarte Löwenzahnblätter
- 50 g Sauerampfer oder Baby-Spinat
- 1 Bund Freiland-Rucola
- ½ Bund Radieschen
- 500-600 g Brustfilets von einer Maispoularde
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Wasabi-Nüsse (ca. 12 g)

Zubereitung

1 Für das Dressing Buttermilch, Orangensaft, Sirup und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Blattsalat, Löwenzahn, Sauerampfer oder Spinat und Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Salatzutaten in eine Schüssel füllen.

3 Die Poulardenbrustfilets mit Salz und Pfeffer einreiben. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch pro Seite in 3-4 Minuten goldbraun braten. Auf einen Teller legen und zugedeckt ruhen lassen.

4 Wasabi-Nüsse grob hacken. Das Dressing unter Salatblätter und Radieschen heben, auf Tellern anrichten. Das Brustfleisch quer in Scheiben schneiden und mit den Wasabi-Nüssen auf dem Salat verteilen, sofort anrichten. Dazu schmeckt knuspriges Stangenbrot.

Tipp Wasabi-Nüsse sind geröstete Erdnüsse, die mit einem Gewürzmantel überzogen sind, dessen markante Schärfe von der japanischen Wasabi-Wurzel stammt.



Hühnersuppentopf mit Gemüse und Nudeln

Für 4 PERSONEN

- 1 küchenfertiges Suppenhuhn (1,5-2 kg)
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)
- 2 Stängel Zitronengras
- 1 Sternanis
- 1 TL schwarze Pfefferkörner, Salz
- 500 g gemischtes Gemüse (z.B. Kohlrabi, feine Erbsen, Fenchel, Romanesco)
- 120 g Fadennudeln (Suppennudeln) oder schmale Bandnudeln
- 1 Tomate

Zubereitung

1 Für die Brühe das Huhn in einem großen Suppentopf mit etwa 2,5 l kaltem Wasser bedecken. Langsam aufkochen, die Hitze reduzieren und das Huhn zunächst mit halb aufgelegtem Deckel knapp über dem Siedepunkt 1 Stunde sanft köcheln lassen. Währenddessen die aufsteigenden Trübstoffe immer wieder abschöpfen.

2 Inzwischen die Zwiebel ungeschält halbieren und die Schnittstellen in einer heißen Pfanne ohne Fett bräunen. Suppengemüse, Ingwer und Zitronengras putzen, alles grob zerschneiden. Zwiebel, Gemüse, Ingwer, Zitronengras, Sternanis und Pfefferkörner zum Huhn geben und noch etwa 1 Stunde mitköcheln. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

3 Das Huhn aus der Brühe heben. Brühe durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb in einen anderen Topf gießen, nach Belieben entfetten. Vom Huhn Haut und Knochen entfernen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

4 Hühnerbrühe aufkochen, leicht salzen. Das Gemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden und in der Brühe bissfest garen. Gleichzeitig die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, abgießen und abtropfen lassen. Hühnerfleisch in die Brühe geben, heiß werden lassen. Tomate überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und würfeln. Die Suppe mit Salz abschmecken, mit Tomatenwürfeln und Nudeln in tiefen Tellern anrichten.

Tipp Die Hühnerbrühe (ohne Gemüse und Nudeln) hält sich im Kühlschrank 4-5 Tage und eingefroren rund 3 Monate.



Weintipp
Trotz Riesling als Zutat ist ein leichter, unkomplizierter Trollinger der bessere Partner. Er verträgt sich gut mit den Pilzen und der gebratenen Poularden-Haut.

Poularde in Riesling

Für 4 Personen

- 1 küchenfertige fleischige Poularde von ca. 1,8 kg
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Mehl zum Wenden
- Je 2 EL Öl und Butter
- 100 ml Hühnerbrühe (am besten selber gekochte)
- 250 ml trockener oder halbtrockener Riesling aus dem Ländle
- 1 Lorbeerblatt
- 250 g dünne Bundmöhren
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 150 g frische Zuchtpilze (z. B. Kräuterseitlinge)
- 100 g Sahne
- 100 g Crème fraîche
- 1 TL Zucker
- Kerbelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung

- 1** Die Poularde in 8 Portionsstücke teilen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und in Mehl wenden. Das Öl und 1 EL Butter in einem Bräter erhitzen, die Hühnerteile darin rundherum kräftig anbraten. Wieder herausnehmen. Den Bratensatz mit Brühe und 200 ml Wein ablöschen und aufkochen lassen. Hühnerteile mit der Hautseite nach oben wieder einlegen, das Lorbeerblatt dazugeben. Poularde zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten schmoren.
 - 2** Inzwischen die Möhren putzen und schälen. In kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und längs dritteln. Pilze putzen, in große Stücke teilen.
 - 3** Hühnerteile aus der Sauce heben, warm halten. Den Schmorfond nach Belieben entfetten, durch ein Sieb in einen Topf gießen. Sahne, Crème fraîche und den übrigen Riesling in den Fond rühren und offen bei starker Hitze sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Poularde in die Riesling-Sauce legen, heiß werden lassen.
 - 4** Währenddessen in einer großen Pfanne die übrige Butter erhitzen. Das Gemüse darin unter gelegentlichem Wenden 5 Minuten dünsten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Salzen und pfeffern. Gemüse mit den Hühnerteilen anrichten, mit Sauce beträufeln und mit Kerbel garniert servieren. Dazu schmecken kleine, in der Schale gekochte Kartoffeln.
- Tip** Besonders edel wird das Rezept, wenn Sie dafür Spitz- oder Speisemorcheln verwenden, die im Frühjahr Saison haben.

Tandoori-Hähnchen mit Minze

Zubereitung

1 Hähnchenkeulen nach Belieben häuten. Keulen im Gelenk zerteilen, waschen und trocken tupfen. Jedes Fleischstück 2- bis 3-mal ca. ½ cm tief einschneiden.

2 Die Tandoori-Paste mit Joghurt und Limettensaft glatt rühren. Nach Belieben Knoblauch schälen und dazupressen. Garam Masala, Chilipulver und Paprikapulver untermischen. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Keulen in der Marinade wenden, zugedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) ziehen lassen.

3 Den Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Hähnchenkeulen aus der Marinade nehmen, nebeneinander auf die Folie legen und mit Öl beträufeln. Keulen im Ofen (Mitte) ca. 30 Minuten garen. Währenddessen einmal wenden und ab und zu mit der restlichen Marinade bestreichen.

4 Während die Keulen garen, für den Minzjoghurt die Minze waschen, gut trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Einige kleine, schöne Blätter zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken. Anschließend mit dem Zucker in einem Mörser leicht zerstoßen. Joghurt glatt rühren und die Minze untermischen. Mit Salz und Pfeffer und eventuell noch etwas Zucker abschmecken. Zum Servieren mit den beiseitegelegten Minzblättern garnieren.

5 Die Limette waschen, trocken reiben, in Spalten schneiden, mit dem Tandoori-Hähnchen anrichten. Den Minzjoghurt dazu reichen. Dazu schmecken indisches Fladenbrot oder Basmatireis und Mango-Chutney (als Fertigprodukt aus dem Glas).

Tipp Die Tandoori-Paste sowie die Gewürzmischung Garam Masala finden Sie im Asiaregal gut sortierter Supermärkte.

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

- 4 Hähnchenkeulen (ca. 1,2 kg)
- 1 ½ EL Tandoori-Paste (indische Würzpaste)
- 200 g Naturjoghurt (3,5% Fett)
- 2 EL Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe (nach Belieben)
- 1 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung)
- ½ TL Chilipulver
- ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Öl
- 1 Bio-Limette

Für den Minze-Joghurt:

- ½ Bund Asia-Minze
- ½ TL Zucker
- 250 g Naturjoghurt (3,5% Fett)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Weintipp

Das Gericht schreit förmlich nach einem nicht zu trockenen Riesling in den Geschmacksrichtungen halbtrocken oder feinherb, mit typischer Rasse.





Die neue Tour von Metzingen

Erlebnis rund um die Reben

Modern, aber in den Traditionen verwurzelt, informativ und animierend präsentiert sich der neue Weinerlebnisweg Metzingen und Neuhausen auf zwei aussichtsreichen Rundwegen am Weinberg und am Hofbühl.

Text und Fotos: Eva Herschmann

Der Wein gehört zu Metzingen, in der Damenwelt hauptsächlich bekannt für seine Fülle an Factory Outlets, wie der Ausblick auf den Albtrauf, den Eduard Mörike einst wegen seines mystischen Schimmerns poetisch als «Blaue Mauer» bezeichnete. Jetzt sind neue Farben dazugekommen. Grün-rote Pfeiler, die wie überdimensionale Zuckerstangen aussehen, sind die Landmarken für den Weinerlebnisweg Metzingen und Neuhausen.

Die Bedeutung des Weins wird durch den schmückenden Beinamen Metzingers als «Sieben-Keltern-Stadt» deutlich. Seit September 2015 kann das traditionsreiche, rund 30 Hektar große Anbaugebiet am Oberen Neckar, das am Ende - oder Anfang - der 511 Kilometer langen Württemberger Weinstraße liegt, eine weitere Attraktion vorweisen. Zwei Rundwege führen durch die gut 900 Jahre alte Weinbaukultur entlang am Metzinger Weinberg und Neuhäuser Hofbühl sowie durch ehemalige Weinberge, die Ende der 50er Jahre in Streuobstwiesen umgewidmet wurden.

Die Routen sind jeweils etwa 2,5 Kilometer lang, einzeln zu begehen, aber auch miteinander kombinierbar. Besucher werden durch die Rebenlandschaft im Biosphärengebiet Schwäbische Alb zu genussvollen Aussichten auf Alb, Achalm, Schwarzwald und Schönbuch ins Erms- und Neckartal geleitet, an Orte geführt mit Einblicken in den Weinbau und mit Durchblicken, an denen Formschnitttafeln neue Perspektiven eröffnen.

Ein Spaziergang in den Weinbergen lohnt sich immer. Egal zu welcher Jahreszeit, bei Sonnenschein oder im Nebel. Oft ergeben sich in der Stille intensivere Einblicke. Der Weinerlebnisweg setzt den Blick ins Tal und die Stimmung zwischen den Reben gekonnt in Szene. Es geht aber nicht nur um den Wein allein, sondern um dessen allumfassende Betrachtung, weswegen auch der griechische Mathematiker und Philosoph Pythagoras zu Wort kommt. Die auffälligen grün-rot gestreiften «Zuckerstangen», die Stelen, sind Orientierungspunkte in der Landschaft. 50 davon stehen entlang der Routen und erzählen von Wein, Flora und Fauna, von der Geschichte und der Arbeit im Wengert. Rund 150000 Euro hat der Weinerlebnisweg gekostet, für den der alte, 1995 angelegte Weinlehrpfad die Grundlage bildete. Fast vier Jahre hat es gedauert, bis aus der ersten Idee eine Erlebniswelt rund um die Reben mit Liegebänken zum Entspannen und einer Hängematte mit Aussicht geworden ist. Viele Institutionen haben dafür an einem Strang gezogen. Die Kosten trugen der Förderkreis Metzinger Keltern mit Hilfe von Sponsoren, die Stadt, das Biosphärengebiet und die ambitionierte Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen. Die Stadt bekommt ihr Engagement flüssig zurückbezahlt. Der erste Jahrgang einer

Cuvée vom neuen Stadtweinberg reift derzeit in Fässern in der württembergischen Zentralkellerei in Möglingen, die für die Metzinger Kooperative schon seit Jahrzehnten den Ausbau vornimmt.

Bei der Erarbeitung der Inhalte haben die Kulturwissenschaftler Sylvia Bauer und Peter Menzel mitgewirkt, der Designer Dieter Peters gab ihnen Form und Farbe. Die gleichen Fachleute waren schon bei der Gestaltung des Weinbaumuseums im Jahr 2009 eingebunden. So sind Museum und Weinerlebnisweg konzeptionell zu zwei sich ergänzenden Weininformationsquellen geworden. Optisch hat sich der Weinerlebnisweg einen modernen Look verpasst, auch dank der bunten Pfeiler mit Symbolgehalt. Die Rebe erzeuge am meisten Zucker von allen Früchten, sagt Friedrich Lemmer vom Förderkreis Metzinger Keltern, der den Arbeitskreis Weinerlebnisweg geleitet hat.

Allerdings sind die Informationsstangen aus Stahl nicht rund wie die gleichnamigen Leckereien auf Jahrmärkten, sondern eckig, damit die Aufschriften besser zu lesen und die Bilder besser zu sehen sind. Dank QR-Code können Fotohandy- und Smartphone-Nutzer mit einem Klick weitere Informationen abrufen, speichern und nutzen, Vogelstimmen hören oder ▶

**Radio
Ton**

**WIR stehen auf
ABWECHSLUNG!**

www.radioton.de

Stack of music albums: PINK FLOYD, BRYAN ADAMS – Best of 80s, MICHAEL JACKSON, R.E.M. – Best of 90s, ADELE – Aktuelle Songs, EAGLES – Best of 70s, EUROPE, PHILIPPE SURI, ED SHELLY, GENESIS, QUEEN, SUNRISE AVENUE



Zugangspunkte zum Weinerlebnisweg sind in Metzingen am Parkplatz Wasserhochbehälter an der Neuffener Straße und in Neuhausen an der Äußeren Kelter. Weitere Informationen, auch über Führungen, gibt es unter www.weinbaumuseum-metzingen.de und veranstaltung@weinbaumuseum-metzingen.de. Den Weg zum Wein und zu der örtlichen Genossenschaft ebnet www.wein-metzingen.de.

erfahren, welche Weine es in der Vinothek der Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen gibt.

Für alle, die es traditioneller mögen, bietet der Förderkreis Führungen an, auf Wunsch auch mit einer Verkostung an einer oder mehreren Stationen. Für eine genussvolle Rast bietet sich das Herlishäusle an. An dem markanten Punkt am oberen Weinberg, ganz in der Nähe der Forstmeister-Mayer-Linde, gewährt eine Terrassenanlage einen weiten Blick über die Stadt und die Region. Der Platz eignet sich für Lesungen, Vorträge oder Veranstaltungen zu Wein und Weinbau. Zudem finden sich hier die ältesten Graffiti der Stadt aus 1890, ebenfalls eine Besonderheit am Metzinger Weinberg. Verweilen lässt es sich aber auch an der sonnigen Trockenmauer, dem Glorehäusle, der Äußeren oder Mittleren Kelter in Neuhausen oder am 488 Meter hoch gelegenen Weinberghäusle mit fantastischem Rundumblick.

Der Weinerlebnisweg vermittelt Wissen über Wein und Reben, Geologie und Wasser, Natur- und Pflanzenschutz, Klima, Weingärtner und ihre Genossenschaft, über Mörrike, die Kunst und die Biosphäre. Es gibt Blüten zum Riechen, Kräuter zum Schmecken, Klangspiele zum Hören und viele Informationen. Etwa, wie tief die Wurzel eines Rebstocks in die Erde reicht, warum der VW-Käfer für manchen Wengerter eine große Hilfe und zudem Spaß bedeutete, was «Piwis» oder «Dennabischala» sind. Tafeln erzählen, warum die Wengerterhäusle schützenswerte Kleinode der Metzinger Weinberge sind und was sie für eine Bedeutung hatten. Neugierige können direkt in ein altes Weinberghäusle blicken oder ins Innere der einzigen noch im ursprünglichen Gebrauch befindlichen Kelter unterhalb des Hofbühls.

Unterhaltsame, überraschende Geschichten runden das Wein- und Naturerlebnis ab. Anekdoten erzählen von Weinbergpflanzen, die Substanzen gegen den Kopfschmerz enthalten, von der Spatensteuer oder was Gänslache bedeutet und dass es nichts mit Humor zu tun hat. Der Besucher erfährt, was alles hinter dem Begriff Holder steckt und welche Strecke der Weinertrag der Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen ergibt, wenn er in Viertelsgläser gegossen und aneinandergereicht wird. Bei der Eröffnung gab es Lob aus hoheitlichem Mund. Die württembergische Weinprinzessin Annekathrin Gauger nannte den Weinerlebnisweg «lehrreich, anschaulich und modern». Für den Reutlinger Oberbürgermeister Ulrich Fiedler ist er ein «exzellenter Baustein für den Tourismus in der Region». Und es ist bestimmt ein gutes Zeichen, dass der erste Jahrgang, der entlang des neuen Weinerlebnisweges mit seinen grün-roten «Zuckerstangen» gewachsen ist und gelesen wurde, die Metzinger Weingärtner hochzufrieden machte. Gab es teils doch mehr als 100 Oechsle, wo sonst nur 90 Grad gemessen werden.



LESEN



Der Neckar und Rapunzel

Er ist gewissermaßen eine Lebensader von Württemberg, der 367 Kilometer lange Neckar, der bei Villingen-Schwenningen entspringt und bei Mannheim in den Rhein mündet. Dem Fluss mit seinen vielen Gesichtern widmete Claus-Peter Hutter, Präsident der Umweltschutzorganisation NaturLife-International, jetzt ein großformatiges, schwergewichtiges Buch mit vielen eindrucksvollen Fotos und spannenden, informativen Texten. Der Autor, ein gebürtiger Marbacher, stellte die Verbindung her zwischen Universitäten am Fluss (Tübingen, Stuttgart, Hohenheim, Heidelberg und Mannheim) und zwischen herausragenden Persönlichkeiten, die am Neckar wirkten (von Schiller, Hölderlin bis Daimler, Porsche). Auch das Spannungsfeld zwischen Ökologie und Ökonomie wird dargestellt. Hutter betrachtet sein Buch als Beitrag zur Sensibilisierung für mehr Umwelt- und Heimatbewusstsein. Fast selbstverständlich, dass dem Weinbau unter dem Stichwort «Rapunzel, Riesling, Rebterrassen» ein eigenes Kapitel gewidmet ist.

Der Neckar
Claus-Peter Hutter
emons-Verlag, Köln
240 Seiten
34,95 Euro



Ein Koch verschwindet

Schon seit etlichen Jahren ist die Wahl-Hohenloherin Ute Böttinger als freischaffende Journalistin bevorzugt auf kulinarischem Feld unterwegs. Zuletzt empfahl sie «Hohenlohe pur genießen» mit 66 Lieblingsorten und elf Köchen. Jetzt feiert sie ihr Debüt als Krimi-Autorin, in dem nur ein Koch im Mittelpunkt steht. Und der ist kurz vor Verleihung seines zweiten Sterns für seine Hotelresidenz am Jagdschloss plötzlich mit Zurücklassung einer grauisigen Spur verschwunden. Kriminalhauptkommissar Karl Friedrich Freiherr von Bühl, ein gebürtiger Sauerländer und Feinschmecker, nimmt das Verschwinden des Spitzenkochs sehr persönlich und lässt sich von seiner vorlauten jungen Hohenloher Kollegin Marie-Luise Dambach nicht bei der Spurensuche irritieren. Er stellt fest, dass seine kulinarischen Lieblingsplätze plötzlich zu Schauplätzen der Ermittlung mutieren ...

Friedrichsruhe – Ein kulinarischer Krimi
Ute Böttinger
Gmeiner-Verlag, Meßkirch
310 Seiten
11,99 Euro



Hier wird man wild auf Wild

Seit 2009 beliefert die Fachjournalistin und Diplom-Ökotrophologin Marlisa Szwillus aus München den «Württemberg» mit ihren Rezepten, die von vielen Lesern begeistert nachgekocht werden. Im Laufe ihrer Karriere (sie leitete unter anderem etliche Jahre das Kochressort der auflagenstärksten deutschen Food-Zeitschrift) schrieb sie über 50 Ernährungsratgeber und Kochbücher. Zuletzt erschien in Zusammenarbeit mit einem Jagdverband ein Buch über Wild, das sich nicht nur auf 80 abwechslungsreiche Rezepte mal mit, mal ohne Fleisch beschränkt, sondern zudem jede Menge Informationen über das heimische Wild vom Reh bis zur Wachtel beinhaltet. Auch der richtige Umgang mit Wild wird informativ dargestellt. Typisch für die Autorin: Die Gerichte sind, wie es auch die Leser/-innen des «Württemberg» gewohnt sind, in der Zubereitung leicht nachvollziehbar.

Wild und köstlich
Marlisa Szwillus
Dort-Hagenhausen-Verlag, München
168 Seiten, reich bebildert
19,95 Euro



Termine März–Juni 2016

Spannend und delikats

Schon in den letzten Wochen begann das Warmlaufen für eine mit zahlreichen Attraktionen gespickte Veranstaltungssaison 2016. In den nächsten Wochen hat man oft die Qual der Wahl zwischen spannenden Verkostungen, unterhaltsamen Auführungen, kulinarischer Begleitmusik und jeder Menge Informationen. Zweimal verlässt der Wein aus Württemberg auch wieder das Ländle und zeigt sich bei den Baden-Württemberg Classics in Duisburg (2./3. April) sowie in Dresden (23./24. April) von seinen besten Seiten. Nicht zu vergessen: Die Württemberger Genossenschaften haben schon am 20. März ihren zweiten gemeinsamen Auftritt in Ludwigsburg beim Weinsalon, der im vergangenen Jahr beim Start sehr gut besucht war.

März

18. März

Untertürkheim: Schräglage – Weinkabarett mit Elke Ott und Gesa Weik, dazu Weinbegleitung im Haus der Weinmanufaktur, 0711 33 68 10

Uhlbach: Finissimo – anregende Themenweinprobe mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

Bönnigheim: Frühjahrsweinprobe mit Kellerführung und Vesper bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

19. März

Vaihingen/Enz-Horrheim: Osterweinmarkt mit den Weingärtnern Horrheim-Gündelbach, 07042 333 09

Weinstadt-Beutelsbach: Themenweinprobe «Hochdekoriert» bei der Remstallkellerei, 07151 690 80

19./20. März

Cleebronn: Frühjahrsweinprobe mit den Weingärtnern Cleebronn-Güglingen, 07135 980 30

20. März

Ludwigsburg: 2. Württemberger Weinsalon in der Musikhalle, mit über 250 Weinen von rund zwei Dutzend Erzeugern, dazu Spezialitäten-Catering und musikalische Begleitung, mehr unter www.weinsalon.org

Heuchelberg: Noah der Weinbauer, Noah der Archebauer – etwas anderer Gottesdienst im Weinberg mit Weinerlebnisführerin Heidrun Schmalzhaf, 07138 92 06 96

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

Grantschen: Weinfrühling der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

28. März

Weinstadt-Beutelsbach: Bewirtete Kelter im Frühjahr mit der Remstallkellerei und den Weinbau-Freunden Beutelsbach, Infos: weinbaufreunde@web.de

April

2. April

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

Weinstadt-Beutelsbach: Themenweinprobe „Schokoladenträume“ in der Remstallkellerei, 07151 690 80

2./3. April

Duisburg: Baden-Württemberg Classics wieder in der Kraftzentrale des Landschaftsparks, große Weinauswahl, diverse Rahmenveranstaltungen und touristische Informationen, www.bwclassics.de

3. April

Fellbach: Festival der Weingenuße in der Alten Kelter in Fellbach mit Verkostung von 80 Weinen und diversen kulinarischen Sonderpräsentationen sowie Themenweinproben der Fellbacher Weingärtner, 0711 578 80 30

Neustadt: Alte Weinberg-Steillagen im Naturschutzgebiet, Wanderung mit Wein-erlebnisführer Gunter Metzler, 07151 289 12

Esslingen: Schenkenbergtreff der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

Weinstadt-Beutelsbach: Bewirtete Kelter der Remstallkellerei und der Weinbau-Freunde Beutelsbach, Infos: weinbaufreunde@web.de

6. April

Fellbach: «Eiche & Wein» – kleine Fässer mit großen Weinen bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

7. April

Esslingen-Mettingen: Sensorikseminar der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

8. April

Untertürkheim: Probe «Schokolade & Wein» in der Weinmanufaktur, 0711 33 68 10

Fellbach: «Eiche & Wein» – kleine Fässer mit großen Weinen bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

9. April

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

10. April

Esslingen-Mettingen: Tag der offenen Kelter mit den Weingärtnern Esslingen, 0711 918 96 20

Esslingen: Schenkenbergtreff der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

Weinstadt-Beutelsbach: Bewirtete Kelter im Frühjahr mit der Remstallkellerei und den Weinbau-Freunden Beutelsbach, Infos: weinbaufreunde@web.de

15. April

Fellbach: Sundowner am Kappelberg mit Weinerlebnisführerin Sigrun Trinkle und den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Untertürkheim: Probe «Käse & Wein» in der Weinmanufaktur, 0711 33 68 10

Stuttgart-Uhlbach: Finissimo – anregende Themenweinprobe mit dem Collegium Wirtemberg, 0711 327 775 80

Weinstadt-Beutelsbach: Württemberger Weingeschichten in der Remstallkellerei, 07151 690 80

16. April

Fellbach: Basis-Weinseminar der Fellbacher Weingärtner, 0711 578 80 30

Bönnigheim: Südtiroler Abend mit Menü und Wein bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Weinstadt-Beutelsbach: Sensorikseminar der Remstallkellerei, 07151 690 80

16./17. April

Stuttgart-Bad Cannstatt: Tag der offenen Kelter mit dem Weifactum Bad Cannstatt, 0711 54 22 66

Flein: Tag des offenen Kellers mit der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

Maulbronn: Weinmesse Westlicher Stromberg mit Weinkultur Westlicher Stromberg, 07045 530

16.-18. April

Lauffen: Weintage der Lauffener Weingärtner, 07133 18 50

17. April

Besigheim: Genussvoll in den Sonntag – Weinspaziergang durch die Besigheimer Enzhälde mit Weinerlebnisführerin Heide Bezner, 0151 569 060 87

Stuttgart-Uhlbach: Frühjahrsweinprobe Collegium Wirtemberg, 0711 327 775 80

Unfassbar rein.

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



Esslingen: Schenkenbergtreff der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

Weinstadt: Bewirtete Kelter im Frühjahr mit der Remstalkellerei und den Weinbau-Freunden Beutelsbach, Infos: weinbaufreunde@web.de

22. April

Hessigheim: «Leicht & frisch in den Frühling» – kulinarische Weinprobe mit der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 81 60 17

23. April

Fellbach: «Wandern & Wein» – den Fellbacher Weinweg kulinarisch genießen mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Untertürkheim: «Nuff, nom, nieber, nonder» – Weinwanderung auf Schwäbisch mit Elke Ott in der Weinmanufaktur, 0711 33 68 10

Hessigheim: Steillagen-Weinprobe in der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 816 00

Bönnigheim: Kelterfestival – Stromberg rockt mit Weingärtner Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Stuttgart-Uhlbach: Rock im Gewölbe mit den «Papas» und dem Collegium Wirtemberg, 0711 327 775 80

Großbottwar: «Käse & Wein»-Tour der Bottwartaler Winzer, außerdem:

«Cocktails & Dreams», 07148 960 00

Weinstadt-Beutelsbach: Candle-Light-Dinner der Remstalkellerei, 07151 690 80

23./24. April

Dresden: Baden-Württemberg Classics im Maritim Congress Center an der Elbe – Präsentation von ausgewählten Weinen mitten in Sachsen, 07141 244 60, www.bwclassics.de

Untertürkheim: Sauberle hoch 2 – jetzt wird aufgeräumt im Wengert, mit Elke Ott, in der Weinmanufaktur, 0711 336 381 10

Brackenheim-Dürrenzimmern: Weinwandern auf eigene Faust mit Fragebogen und dem Weinkonvent Dürrenzimmern, 07135 951 50

Weinstadt-Strümpfelbach: Blütenfest der Weinfreunde Strümpfelbach und der Remstalkellerei, 0172 132 97 74

23.-25. April

Nordheim: Weintage mit den Heuchelberg Weingärtnern im Weinhaus Nordheim, 07138 970 20



Nach dem im Vorjahr erfolgreichen Weinsalon in der Ludwigsburger Musikhalle gibt es in diesem Jahr eine Neuauflage am 20. März mit rund 250 Weinen, viel Sekt und Musik.

24. April

Ingersheim: Den Neckar im Blick – Wein-spaziergang mit Probe mit Weinerlebnis-führerin Elke Bäßler, 07142 632 93

Esslingen: Schenkenbergtreff der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

Weinstadt-Beutelsbach: Wengert-Führung mit der Remstalkellerei, 07151 690 80

27. April

Brackenheim-Dürrenzimmern: Wanderung «Die Mönchsbergtour» mit dem Weinkonvent Dürrenzimmern, 07135 951 50

29. April

Fellbach: «Maultaschen & Wein» – Schwä-bisch in der ursprünglichsten Form mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Untertürkheim: Probe «Schokolade & Wein» in der Weinmanufaktur, 0711 33 68 10

Stuttgart-Rohracker: Maibaumaufstellung mit Musik und gemütlicher Hocketse mit der Weingärtnergenossenschaft Rohracker und dem GHV Oberer Neckar, 0711 675 93 23

Bietigheim: Vergnüglicher Spaziergang mit der Felsengartenkellerei Besigheim, 07143 81 60 17

29. April-1. Mai

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

29. April-2. Mai

Weinstadt-Beutelsbach: Weindorf mit der Remstalkellerei, 07151 690 80

30. April

Stuttgart-Rotenberg: sunset wine tasting mit dem Collegium Wirtemberg, 0711 327 775 80

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

Bönnigheim: Die etwas andere «Kult»-Weinprobe mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

30. April/1. Mai

Pfedelbach: Weinfest «Rund um den Heuholzer Dachsteiger» mit dem Verein Heuholzer Weinfreunde, der Gemeinde Pfedelbach und der Weingärtnergenossen-schaft Heuholz, 07949 94 00 33

Mai

1. Mai

Stuttgart-Mühlhausen: Der Mai ist gekom-men, die Reben schlagen aus – Wanderung durch das Cannstatter Zuckerle mit Wein-erlebnisführer Raimund Stetter, 0174 920 20 28

Hessigheim: Weinfest und Probiertag in der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Esslingen: Schenkenbergtreff der Esslinger Weingärtner, 0711 918 96 20

Bönnigheim/Brackenheim: Weinfrühling mit den Weingärtnern von und zwischen Stromberg und Zabergäu, 07135 985 50

4./5. Mai

Pfedelbach: Weinfest «Rund um den Heuholzer Dachsteiger» mit dem Verein Heuholzer Weinfreunde, der Gemeinde Pfedelbach und der Weingärtnergenossen-schaft Heuholz, 07949 94 00 33

Öhringen-Michelbach: Weinland-Wandertage mit der Weinkellerei Hohenlohe und der Wandergruppe Michelbach, 07941 27 90

5. Mai

Obertürkheim: Weinwandertag mit der Weinmanufaktur Untertürkheim, 0711 33 68 10

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

Vaihingen/Enz-Rosswag: Wein|Genuss|Landschaft – Weinfest mit der Lembergerland-Kellerei, 07042 359 600

Schwaigern-Stetten: Kelterfest mit den Heuchelberg Weingärtnern und dem Gesangsverein Edelweiß, 07138 970 20

Esslingen: Schenkenbergtreff der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

Abwechslung: Wein-Kultur-Festival

Der Mai soll wieder zum Erlebnismonat in Württemberg werden. Zahlreiche Weinerzeuger und die Gastronomie, Hotellerie sowie touristische Einrichtungen bitten vom 30. April bis 31. Mai zum Württemberger Wein-Kultur-Festival mit rund hundert abwechslungsreichen Programmpunkten von Weinmenüs und -verkostungen, Erlebnistouren und Wanderungen. Auch die Musik spielt eine wichtige Rolle, beispielsweise in Lauffen, wo am 30. April eine Symphonie mit Rhythmen und Reben aufgeführt wird, mit der Fortsetzung «Junger Wein trifft deutsche Musik» am 13. Mai. Details unter www.wein-kultur-festival.de

6. Mai

Vaihingen/Enz-Rosswag: BMW-401-Stäffle-Teamlauf durch die terrassierten Steillagen mit der Lembergerland-Kellerei, 07042 35 96 00

7. Mai

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

Esslingen: Webergassenfest – Treff von Kunst, Handwerk und Kultur, mit den Weingärtnern Esslingen, 0711 396 939 50

Besigheim: «Sekt & Wein in der City» mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Weinstadt-Beutelsbach: Prickelnde Freuden mit der Remstalkellerei, 07151 690 80

7./8. Mai

Weinstadt-Großheppach: Probe in den Weinbergen, mit der Remstalkellerei, 0172 713 11 60

Bretzfeld-Adolzfurt: Tag der offenen Tür für Groß und Klein bei der Weinkellerei Hohenlohe, 07946 911 00

7.-9. Mai

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

8. Mai

Weinsberg: Prickelnde Oldtimer-Bustour und Spargelbüfett mit Weinerlebnisführerin Claudia Steinbrenner, 0178 627 77 27

Knittlingen/Sternenfels: Weintour Westlicher Stromberg, mit verschiedenen Stationen, Shuttle-Bus, organisiert von Weinkultur Westlicher Stromberg, 07043 95 28 87

Esslingen: Schenkenbergtreff und Weinwandertag mit den Weingärtnern Esslingen, 0711 918 96 20

Vaihingen/Enz-Rosswag: Rostbratenfest mit der Lembergerland-Kellerei, 07042 359 600

Kirchheim: Weinverkostung in den Steillagen über dem Neckar mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Brackenheim: «Rother Theo» – Genussmobil mit Stil, bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Stuttgart-Hedelfingen: Wanderung durch die Weinberge mit den Weingärtnergenossenschaften Hedelfingen und Rohracker sowie dem Weinfestverein, 0711 420 23 99

13. Mai

Fellbach: «Asiatische Küche & Wein» – fern-

östliche Küche trifft auf restsüße Weine der Fellbacher Weingärtner, 0711 578 8030

Hessigheim: Singende Weinprobe im Oldtimer-Bus mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

14. Mai

Bietigheim: «Duft Typen» – königliche Weinprobe in der Vinothek mit der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 17

14./15. Mai

Weinstadt-Beutelsbach: Pfingstmarkt der Remstalkellerei, 07151 690 80

14.-16. Mai

Löwensteiner Weinberge: Wein über Berg und Tal – genießen in den Löwensteiner Weinbergen, u.a. mit den Winzern vom Weinsberger Tal. 07130 46 12 00, Programm unter www.weintal.de

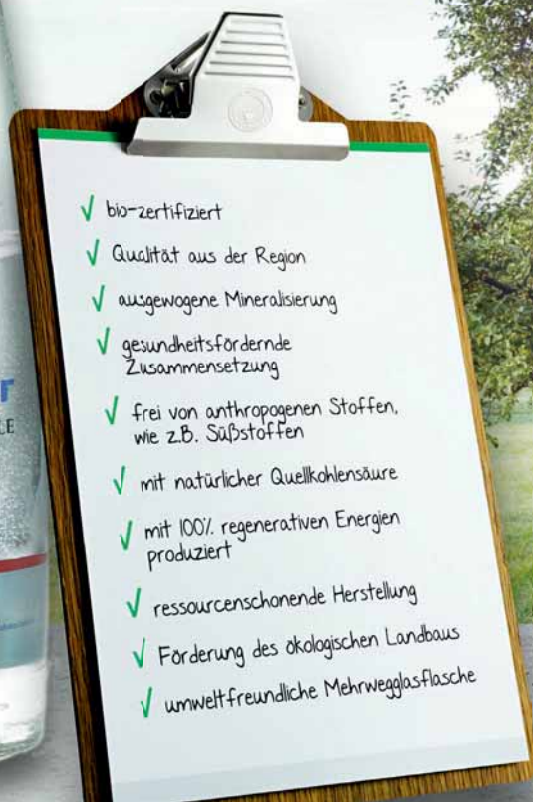
15. Mai

Michaelsberg: «Mit Weinstock und Kuh auf Du und Du» – Wanderung durch das Himmelreich und den Michaelsberg mit Armin Englert, 0151 563 757 40

Fellbach: Weintreff am Kappelberg mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Unfassbar bio.

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



Umweltpreis
für Unternehmen
Baden-Württemberg

2014

Kirchheim: Weinverkostung in den Steillagen über dem Neckar, mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Weinstadt-Strümpfelbach: Wein, Kunst und Musik mit der Remstallkellerei und den Weinfreunden Strümpfelbach

15./16. Mai

Esslingen: Schenkenbergtreff der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

16. Mai

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

20. Mai

Stuttgart-Uhlbach: Themenweinprobe Finissimo mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

Fellbach: Sundowner am Kappelberg mit Weinerlebnisführerin Sigrun Trinkle und den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

20.-22. Mai

Dürrenzimmern: Weinfest mit dem Weinkonvent Dürrenzimmern, 07135 951 50

20.-23. Mai

Markelsheim: Weinfest mit der Weingärtnergenossenschaft und dem Weinbauverein, 07931 906 00

21. Mai

Weinstadt-Beutelsbach: Gewächshausprobe mit der Remstallkellerei, 07151 690 80

22. Mai

Fellbach: Sonntag-Wein-Genuss-Tour mit Weinerlebnisführerin Sigrun Trinkle, Ausklang beim Weintreff am Kappelberg mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 5788 030

Leingarten: Gipfelsturm durch Heuchelberger Reben mit Weinerlebnisführer Volker Thunich, 07131 40 29 25

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

Esslingen: Schenkenbergtreff der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

Kirchheim: Weinverkostung in den Steillagen hoch über dem Neckar mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

25. Mai

Brackenheim: «Stromberg & Zabergäu meets Tirol» mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Dürrenzimmern: Wanderung «Die Mönchbergtour» mit dem Weinkonvent Dürrenzimmern, 07135 951 50

26. Mai

Esslingen: Schenkenbergtreff mit den Weingärtnern Esslingen, 0711 918 96 20

27. Mai

Bietigheim: Vergnüglicher Spaziergang mit der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 17

27./28. Mai

Mundelsheim: Käsbergfest mit den Lauffener Weingärtnern, 07133 18 50

27.-30. Mai

Heilbronn: Sommerfest der Genossenschafts-

Wengertshäusle

Tipp für einen gemütlichen Aufenthalt in den Löwensteiner Weinbergen im Rahmen einer kleinen Wanderung: Das Wengertshäusle der Winzer vom Weinsberger Tal oberhalb des Breitenauer Sees ist von April bis Ende September jeden Sonntag von 12 bis 18 Uhr geöffnet. Offeriert wird eine kleine Weinprobe, dazu werden Snacks gereicht. Wegweiser ab Weinhaus Löwenstein. Infos unter 07130 46 12 00.

kellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

28. Mai

Stuttgart-Rotenberg: sunset wine tasting mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

29. Mai

Fellbach: Regionaler Genießermarkt «Wein & Genuss» mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 8030

Schloss Liebenstein: Weintour zum Schloss mit Weinerlebnisführerin Evi Böhringer-Kerner, 0157 717 675 88

Esslingen: Schenkenbergtreff mit den Weingärtnern Esslingen, 0711 918 96 20

Kirchheim: Weinverkostung in den Steillagen hoch über dem Neckar mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Großbottwar: «Spargel & Wein» mit den Bottwartaler Winzern, 07148 960 00

Winnenden-Stöckach: Frühlingsfest mit der Remstallkellerei und den Weingärtnern Winnenden, 07195 628 31

Juni

3. Juni

Fellbach: «Pasta & Wein» mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Weinstadt-Beutelsbach: Party-Floßfahrt mit Barbecue und Weinprobe mit der Remstallkellerei, außerdem Sushi-Workshop mit Verkostung, 07151 690 80

4. Juni

Fellbach: Weinprobe mit Kellerführung bei den Fellbacher Weingärtnern und (W) Einblicke – Weintouren mit dem Oldtimer-Bus durch die Weinberge, 0711 578 80 30

Kirchheim: Stäffelesparty an der Weinterrasse mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Weinstadt-Beutelsbach: Probe «Internationale Rebsorten» mit der Remstallkellerei, 07151 690 80

4./5. Juni

Sternenfels: Traditionelles Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft, 07045 35 10

5. Juni

Fellbach: Weintreff am Kappelberg mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Kirchheim: WeinTerrassenFest der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Esslingen: Schenkenbergtreff der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

9. Juni

Esslingen: Offene Weinprobe der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

10. Juni

Untertürkheim: Probe «Käse & Wein» in der Weinmanufaktur, 0711 33 68 10

Weinstadt-Beutelsbach: Wengert-Führung «Traubenblüte» mit der Remstallkellerei, 07151 690 80

11. Juni

Untertürkheim: «Nuff, nom, nieber, nonder» – Weinwanderung auf Schwäbisch mit Elke Ott, in der Weinmanufaktur, 0711 33 68 10

Bönnigheim: Mit allen Sinnen genießen, mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

11./12. Juni

Stuttgart-Uhlbach: Weinwanderung am Götzenberg mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

11.-13. Juni

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

12. Juni

Neuffen: Reblaus und Kellergeist – mit Schlepper und Planwagen durch Württembergs höchsten Weinberg, mit Weinerlebnisführerin Elke Muckenfuß, 0151 177 826 28

Esslingen: Schenkenbergtreff der Esslinger Weingärtner, 0711 918 96 20

Fellbach: Weintreff am Kappelberg mit den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

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

13. Juni

Fellbach: «Pasta & Wein» – die Adria in der neuen Kelter der Fellbacher Weingärtner genießen, 0711 578 8030

16. Juni

Großbottwar: Genussvolle Rundfahrt mit dem Oldtimer-Cabriobus mit den Bottwartaler Winzern, 07148 960 00

16.-18. Juni

Schwaigern: Kiliansfest mit den Heuchelberg Weingärtnern, 07138 970 20

Zarter Trend zu Bio

Die Zeit der «grünen Exoten» ist vorbei

Dass große Genossenschaften individuell arbeiten können, ist keine neue Erkenntnis. Dass sie sich inzwischen teilweise auch auf dem nicht unproblematischen Feld Bio-Anbau bewegen, ist weniger bekannt. Aber es gibt einige Betriebe, die hier viel Begeisterungsfähigkeit entwickeln.

Text: Rudolf Knoll, Fotos: Martina Neher

«In meiner Jugend hatten die Weinberge kahle, blanke Böden, heute ist grün eine Selbstverständlichkeit», erinnert sich Jürgen Winkler, Weingärtner in Brackenheim. «Die Spritzmittel, die damals verwendet wurden, waren nicht sehr gesund.» Winkler studierte in Hohenheim Landwirtschaft, weil die Eltern neben dem Weinbau auch Ackerbau und Tierhaltung betrieben. Außerdem machte er eine normale Winzerausbildung. Bereits 1993, als «Öko» oder «Bio» in der Weinszene noch nicht sonderlich stark verbreitet war, wagte er sich, als der Generationswechsel anstand, an die Umstellung, zunächst sehr vorsichtig mit zwei kleinen Flächen. Aber dann wurde es immer mehr. Heute betreibt er gemeinsam mit Gattin Gabriele neben Weinbau noch einen stattlichen Bio-Hof mit Obst, Tafeltrauben und sonstigen, auch zugekauften Bio-Produkten. «Am Anfang haben mich die Nachbarn genau und kritisch beobachtet», weiß der 51-Jährige zum Thema Wein. «Doch heute gelte ich nicht mehr als grüner Exot.»

Das liegt auch daran, dass er längst kein Einzelkämpfer mehr ist. Mit am Tisch sitzt Reiner Döbler, ebenfalls aus Brackenheim. Der 44-Jährige startete zeitgleich mit Winkler. Auch er fing als gelernter Winzer klein an. Aus 0,7 Hektar wurden mit der Zeit

Elmar Hille ist eines der «Bio-Gesichter» der Lauffener Weingärtner für die doppelt zertifizierte «Edition Gradmann». Foto: Martin Wagenhan



neun Hektar, die ökologisch bewirtschaftet werden. Beide sind mit einigen Kollegen Mitglied bei der großen Genossenschaft Stromberg-Zabergäu, die 2012 diesen Namen annahm, als die Betriebe von Brackenheim und Bönningheim fusionierten und seitdem gemeinsam rund 750 Hektar vorweisen können. Das gab der «grünen Bewegung» innerhalb der großen Kooperative nochmal etwas Schubkraft, weil auch in der vormaligen Stromberg-Kellerei Bönningheim mit Rolf Häußer ein Weingärtner sogar schon seit 1991 als «Bio-Wengerter» aktiv war. Im genossenschaftlichen Bereich ist Stromberg-Zabergäu mit etwa 26 Hektar und rund 150 000 Flaschen Bio-Wein heute in Deutschland die Nummer drei hinter zwei Gebietsgenossenschaften in anderen Regionen. Was Winkler und Döbler besonders freut, ist die gute Integration der Bio-Weine in die normalen Abläufe des Betriebes. Winkler: «Wir können viel Einfluss nehmen, sogar in der Kellerwirtschaft.» Auch als Ideengeber ist man bei Geschäftsführer Thilo Heuft und Albrecht Hauber, dem Vorstand Önologie und Technik, willkommen. Döbler lacht: «Der sehr erfolgreiche Secco von Weißburgunder und Traminer ist unser Kind.»

Die Bio-Kollektion ist mit aktuell zehn Weinen recht umfangreich. Neben klassischen Sorten wie Riesling und Trollinger/ ▶▶



Jürgen Winkler und Rainer Döbler aus Brackenheim gehören zu den erfahrenen, ambitionierten Bio-Winzern im Haus Stromberg-Zabergäu, sehr zur Freude von Geschäftsführer Thilo Heuft (v.l.).

Lemberger (Heuft: «Beides unsere Bio-Renner») sowie Lemberger und Samtrot kamen mit der Zeit auch neue Züchtungen hinzu, die zur Kategorie Piwi (pilzwiderstandsfähige Sorten) gehören, nämlich Regent und Cabernet blanc. Die Qualität der teilweise bei Wettbewerben erfolgreichen Weine ist durchgängig sehr in Ordnung. Die Preise sind nicht abgehoben, obwohl für Bio rund 20 Prozent mehr Traubengeld an die Weingärtner ausbezahlt werden. Sie liegen zwischen 5,36 (süffiger Rosé) und 9,52 Euro (würzig-nerviger Cabernet blanc). Abnehmer sind vor allem Endverbraucher, Getränkemärkte und Fachhändler. Alle Weine tragen das Warenzeichen von Ecovin, dem größten Bio-Verband in Deutschland (1985 gegründet), der auch kontrolliert, ob die Regeln konsequent eingehalten werden. Mit dem Jahrgang 2014 wurde im Keller zudem komplett auf den Einsatz von Gelatine bei der Schönung verzichtet. Deshalb können die Bio-Weine jetzt ergänzend als «vegan» bezeichnet werden.

Lauffen gibt wieder Gas

Erfreut haben die Brackheimer und Bönnigheimer registriert, dass es in der Nachbarschaft ebenfalls einen Trend zu Bio gibt. So sind in Heilbronn derzeit zwei Betriebe in der Umstellung. Schon seit Jahren Vollzug melden die Genossenschaften von Lauffen und Cleeborn-Güglingen. Die Lauffener sind Ecovin-zertifiziert und tragen zudem das Bio-Zeichen Baden-

Württembergs. Begonnen wurde bereits vor knapp zehn Jahren; danach kochte das Thema etwas auf Sparflamme, ehe Geschäftsführer Marian Kopp zuletzt wieder auf das Gaspedal trat. «Öko-Weinbau hat längst das Nischendasein verlassen und ist zu einem Qualitätsmaßstab geworden. Bei den Verbrauchern sind nachhaltige Anbaumethoden gefragt.» Die aktuell drei Weine (2012er Schwarzriesling, 2011er Dornfelder/Acolon und 2014er Schillerwein) sind gut strukturiert und glänzen mit einem sehr guten Preis-Wert-Verhältnis (alle 5,20 Euro). Das Trio ist als «Edition Gradmann» in das Sortiment der größten Einzelgenossenschaft Württembergs (881 Hektar, 1170 Mitglieder) integriert. Der Name passt: Robert Gradmann (1865-1950), geboren in Lauffen, war Theologe, Bibliothekar sowie Pflanzen- und Landeskundler und damit ein Mitbegründer der Wissenschaft von der Ökologie. «Wir fühlen uns seinem Wirken verpflichtet und wollen das mit unseren Bio-Weinen zum Ausdruck bringen», erklärt Kellermeister Michael Böhm.

Drei Familien bewirtschaften Teile ihrer Flächen ökologisch. Bei Elmar Hille (38) und seinem Schwiegervater Albrecht Stricker (54) sind es fünf von 27 Hektar. Die Trauben werden sorgfältig getrennt angeliefert. Hille lobt, dass die Anregung, sich mit Bio zu befassen, vor acht Jahren von der Genossenschaft kam. «Wir waren sehr offen dafür, da wir vorher schon auf Herbizide verzichtet hatten. Der nächste

Schritt war nicht mehr sehr groß.» Zum regelrechten Bio-Fan wurde Hille durch den Jahrgang 2014. «Im konventionellen Anbau hatten wir viel Fäulnis durch die Kirschesigfliege. Unsere Bio-Flächen kamen unbeschadet davon.»

100 000 Flaschen sind das Ziel

Zum großen Durchbruch in der Auflage hat es für Lauffen bislang nicht gereicht. Zuletzt wurden 30 000 Flaschen verkauft. Für 2016 ist eine Verdoppelung angestrebt. Zielsetzung sind laut Marian Kopp 100 000 Flaschen Jahresabsatz.

Im Gegensatz zu Stromberg-Zabergäu und Lauffen, die bei Ecovin Mitglied sind, haben sich die Weingärtner in Cleeborn-Güglingen der Naturland-Organisation angeschlossen. Vor sechs Jahren gab Mitglied Markus Stengel die Anregung, sich mit Bio-Weinen zu befassen. Der 45-Jährige aus Brackenheim, der noch mit anderen Öko-Produkten aktiv ist, arbeitet mit dem jungen Silas Schuster für die Linie «Vivenda» zusammen. Der junge Mann aus Güglingen, Azubi bei der Genossenschaft, machte vor eineinhalb Jahren Schlagzeilen, weil er Bundessieger im Küferhandwerk wurde. Wer aus solchem Holz geschnitzt ist, ist auch ein begeisterter Bio-Wengertler.

Der Absatz ist nicht einfach, inzwischen ist man laut Geschäftsführer Axel Gerst bei 20 000 Flaschen mit steigender Tendenz angelangt. Die Trauben dafür kommen von fünf Hektar. Aktuell kann man zum

gleichen Preis (6,90 Euro) ein Trio offerieren, nämlich einen saftig-knackigen Rosé 2014 («läuft am besten», verrät Gerst), einen 2014er Lemberger mit Temperament und Trinkfluss, ausgebaut im großen Holzfass, sowie einen verspielten, lebhaften Riesling 2014, der wie der Rosé im Stahltank ausgebaut wurde und einige Gramm Fruchtzucker hat. 2016 will man den Nachfolger forcieren. «2015 haben wir eine vernünftige Menge Riesling hereinbekommen», freut sich Kellermeister Andreas Reichert, der einen kleinen Unterschied registriert hat. «Der Most hat bei Bio etwas weniger Öchsle, aber dafür sehr harmonische Säurewerte.» Trotz wachsendem Faible für Bio vergisst Reichert nicht, auf ein Problem bei den Abläufen im Betrieb aufmerksam zu machen. «Im Keller ist sehr genaues Arbeiten notwendig. Trauben, Most und Wein müssen exakt getrennt vom normalen Material erfasst werden. Bei der Abfüllung muss die Leitung absolut rein sein. Anfangs hatten wir auf diesen Feldern gelegentlich ein Problem. Seitdem mache ich jedes Jahr eine Schulung für die Mitarbeiter, damit es zu keiner Vermischung der sonstigen Weine mit Bio kommt.» Das Engagement zahlt sich aus. Die Cleebronner waren im Bio-Sektor schon mehrfach bei Wettbewerben erfolgreich. Eines ist generell anzumerken: Bio-Weinbau ist in Sachen Qualität nicht besser oder schlechter als der konventionelle oder naturschonende, integrierte Weinbau. Qualität hängt ab von Erntemengen, der Güte des Traubenmaterials und dem Können der Kellermeister. Und: Der normale Weinbau ist beim Einsatz von Dünger und Spritzmitteln heute nicht mehr sehr weit weg vom Bio-Weinbau. 



Die «grünen Winzer» aus Cleebronn: Silas Schuster, Markus Stengel, Wolfgang Schuster, David Stengel, Micha Stengel (v.l.).

Die Adressen zum Bio-Wein

Weingärtner Cleebronn-Güglingen

Cleebronn, Tel. 07135 980 30 | www.cleebronner-winzer.de

Lauffener Weingärtner

Tel. 07133 18 50 | www.wg-lauffen.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

Brackenheim, Tel. 07135 985 50 | Bönningheim, Tel. 07143 887 70 | www.wg-sz.de

Markus Stengel

Schleifweg 50, Brackenheim | Tel. 07135 160 65

Jürgen Winkler

Im Hasenlauf 1, Brackenheim | Tel. 0177 332 01 16



Für jeden Geschmack etwas dabei: Die Weingärtner Stromberg-Zabergäu können ein umfangreiches Bio-Sortiment vorweisen.

Die Karriere des Limpurger Ochsen

Was hat ein Ochse mit Wein zu tun? Die Antwort: sehr viel, wenn es um einen Vierbeiner aus der Region Hohenlohe geht, der ebenso eine regionale Spezialität ist wie diverse klassische Rebsorten. Der Limpurger Ochse wurde deshalb sogar in die Weinwerbung Württembergs integriert ...



Die Limpurger Vierbeiner gelten als genügsam, aber ausdauernd. Experten attestieren ihnen einen umgänglichen Charakter. Was Genießer interessiert: Ihr feinmarmoriertes Fleisch kann – richtig zubereitet – großartig schmecken.

Text: Rudolf Knoll, Fotos: Dieter Kraft und Simone Mathias

Hier drängt sich sofort Trollinger als «Begleitmusik» auf, als Markus Reinauer vom Landgasthof Jagstmühle in Mulfingen-Heimhausen Carpaccio vom Limpurger Ochsen mit kaltgepresstem Olivenöl serviert. Danach servieren Reinauer und sein Partner in der Küche, Hubert Retzbach (besternnt an seiner früheren Wirkungsstätte Victoria, Bad Mergentheim), ungemein zartes, delikat mürbes, gekochtes Siedfleisch in zwei Versionen, mal mit Gemüse, mal mit Meerrettichsauce. Das Gemüse mag Lemberger als Weinkombination. Bei der Meerrettichsauce bietet sich eher ein Spätburgunder an. Fünf Stunden brauchte das Fleisch, bis es die auf der Zunge zergehende Konsistenz

aufwies. Viel wäre noch theoretisch möglich gewesen an diesem Abend in dem gediegenen Landgasthof mit Hotel. Etwa rohes Tartar, Filet, Roastbeef, Braten, aber auch Maultaschen mit Füllung, oder Kutteln, Nierle, Leber, alle vom Limpurger Ochsen. Doch das Tier ist rar und - obwohl dort heimisch - im Hohenloher Kreis nur zu unterschiedlichsten Zeiten zu haben. Das macht ein Besuch am nächsten Morgen bei Metzgermeister Bernd Zinsler in Mulfingen deutlich. In seiner Kühlung hängt säuberlich gehäutet und schon etwas zerteilt ein kompletter Ochse. Aber Zinsler weiß, dass alles noch etwas Reifezeit braucht. So ist die besondere Spezialität mit dem feinmarmorierten Fleisch noch nicht für den Verkauf

freigegeben. Ausnahmsweise säbelt er für den Besucher ein Stück mit einer dicken Schwarte ab. Zwei Tage später wird daraus ein auf der Zunge zergehender Tafelspitz. Der Vierbeiner hat eine lange, abwechslungsreiche Geschichte. Der Name geht auf die Grafschaft Limpurg zurück, die südlich von Schwäbisch Hall lag und 1803 zu Württemberg kam. Die Limpurger entstanden schon vorher durch eine Kreuzung von Rotem Landvieh mit Allgäuer Vieh. Man schätzte sie sowohl als Arbeitstiere wie auch als Fleisch- und Milchlieferanten. Die Blütezeit hatte die Rasse zwischen 1850 und 1897; damals wurden bis zu 56000 Tiere registriert. Vor gut hundert Jahren stellten viele landwirtschaftliche Betriebe auf das etwas größere Simmentaler Fleckvieh um. Ein Zuchtverband bemühte sich vergeblich, die Limpurger Rasse zu erhalten. Danach setzte ein gewaltiger Rückgang ein. Anfang der 80er Jahre galt das Rind offiziell als ausgestorben.

Aber dann begann eine zunächst zarte Renaissance, die langsam in eine auch kulinarische Karriere mündete. Begleitet wird sie seit 1987 von der Züchtervereinigung Limpurger Rind e.V., die damals mit 14 Mitgliedern, 56 Kühen und einem noch verbliebenen Bullen namens Herzog startete, der überwiegend als «Einzelkämpfer» den Fortbestand der Rasse zu sichern hatte. Hilfestellung gaben ihm dabei drei weitere Bullen von verwandten Rassen, sonst wäre er mit seiner Aufgabe vielleicht überfordert gewesen ...

Geschützter Ursprung

Seit 1992 steht der Verein unter Führung von Dieter Kraft, der vorher beim Tierzuchtamt Schwäbisch Hall tätig war und Landwirtschaft in Hohenheim studierte. Oberste Dienststelle des Vereins ist das Landwirtschaftsministerium Baden-Württemberg, das auch Fördermittel beisteuert. Der Weideochse vom Limpurger Rind ist seit 2013 bei der EU als geschützte Ursprungsbezeichnung registriert und wird von Slow Food Deutschland gefördert. Um ihn kümmert sich außerdem die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen in Witzenhausen.

Heute weiß man, dass die Rasse, früher vor allem genutzt als Zugtier, ein hervorragender Fleischlieferant ist. Die Milchbetriebe sind ebenfalls mit den Leistungen zufrieden. Allgemein geschätzt werden Ausdauer, Genügsamkeit und ein um- ➤



Metzgermeister Bernd Zinsler aus Mulfingen verarbeitet ganze Ochsen. Das Fleisch ist meist schnell ausverkauft.



Die Küchenmeister Markus Reinauer (links) und Hubert Retzbach schätzen die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten des saftigen Ochsenfleisches.



gänglicher Charakter. Solche Eigenschaften kommen besonders bei «öffentlichen Auftritten» zur Geltung. Limpurger findet man unter anderem in Ferienbauernhöfen, als Milchrind im Zoologischen Garten Wilhelm in Stuttgart, im Freilichtmuseum Wackershofen und auf dem Landwirtschaftlichen Hauptfest in Stuttgart. Für die Tierhaltung gibt es konkrete Vorschriften, etwa die Weidehaltung in der Vegetationsperiode, die Laufstallhaltung mit Einstreu im Winter, traditionelles Futter wie Gras, Heu, Rüben nur aus dem Schutzgebiet und keine gentechnisch veränderten Futtermittel, eine kurze Endmast mit zusätzlichem Getreide. Das Schlachtalter liegt bei mindestens 30 bis 36 Monaten.

Zehn Ochsen als Hobby

Rund 80 Viehhalter kümmern sich heute um das Limpurger Rind. 550 Tiere sind aktuell registriert, die Zahl der Kälber steigt kontinuierlich. Es sind nicht nur klassische Landwirte, die sich um die Rasse kümmern. So ist Harald Glasbrenner eigentlich Friedhofsgärtner in Schwäbisch Hall, aber er hütet «aus Hobby» zehn Ochsen, vermittelt sie bei Schlachtreise an Gastronomen und hat selbst praktische Erfahrungen mit dem Fleisch gesammelt. «Das, was in die Pfanne kommt, schrumpft keinen Millimeter ein.» Kraft bestätigt das: «Man sieht den Unterschied zu anderen Rassen auf dem Teller.» Ausgewachsene Ochsen (für Stadtmenschen: Bezeichnung für kastrierte männliche Rinder) erreichen ein Gewicht von 1000 bis 1100 Kilo (Kühe rund 650 Kilo). Etwa 6 Euro pro Kilo bekommen die Züchter; in diesem Preis ist der gesamte

Ochse enthalten, inklusive der Hufe. Markus Reinauer, der sich schon zehn Jahre mit dem Limpurger Ochsen befasst und pro Jahr drei bis vier Ochsen verarbeitet, weiß: «Ein Tier liefert rund 450 Kilo verwertbare Ware. Davon sind nur etwa fünf Kilo Filet.» Anfangs hat er in seiner Kalkulation gelegentlich draufgezahlt. Aber seit er den erfahrenen Hubert Retzbach (60) als Partner hat, dem neue Verwendungsmöglichkeiten einfielen, kommt die Jagstmühle auf ihre Kosten. So ist die Ochsenleber, ganz klassisch mit Kartoffelpüree serviert, ein echter Renner - wenn sie auf der Karte auftaucht.

Für 2016 hat er bereits vorgesorgt und bei seinem Bauern im Dezember drei Ochsen ausgesucht, die zu verschiedenen Zeiten geschlachtet werden. Den Zeitpunkt Sommer favorisiert Reinauer. «Da schmeckt man förmlich die frische Wiese, von der sich die Tiere ernähren.» In seinem Restaurant wurde vor einigen Jahren auch von einer Arbeitsgruppe Geschmack der typische Geschmack des Weideochsen festgehalten: hohe Saftigkeit, zarte Textur mit gutem Biss, buttrig-sahnige Geschmeidigkeit, vollmundig, harmonisch und komplex, durch milde Süße abgerundet. Liest sich wie die Beschreibung eines bedeutenden Weines ...



Ochsen-Adressen

Züchtervereinigung Limpurger Rind

Eckartshäuser Straße 41, Ilshofen
Tel. 07904 7007-3519
www.limpurger-rind.de, www.rind-bw.de

Metzgerei Bernd Zinsler

Poststraße 34, Mulfingen, Tel. 07938 205

Metzgerei Ohr

Karlsruher Straße 36, Sinsheim-Düren
Tel. 07261 97 99 09

Bio-Metzgerei Munz

Stuttgarter Straße 23
70460 Stuttgart-Feuerbach
Tel. 0711 365 914 00
www.hoflieferant-munz.de

Landgasthof Jagstmühle

Jagstmühlenweg 10
Mulfingen-Heimhausen
Tel. 07938 758 90
www.hotel-jagstmuehle.de

Der Adelshof

Am Markt 12-13, 74523 Schwäbisch Hall
Tel. 0791 758 90, www.hotel-adelshof.de

Biohof Stier

Hintere Bachstraße 3, 74677 Hohebach
Tel. 07937 80 36 37
www.verborgener-winkel.de

Manufactum

Hiberniastraße 4, 45731 Waltrop
www.manufactum.de
(Ochsenfleisch in Dosen)

Weitere Gaststätten und Metzgereien, die zu unterschiedlichsten Zeiten Ochsenfleisch offerieren, sind im Internet zu finden. Grundsatz: immer vorher fragen, ob Fleisch verfügbar ist, statt vergeblich hinzufahren.

NEWS

«Roter Hirsch» aus Cleebrohn

Die Weingärtner Cleebrohn-Güglingen gingen für die Erzeugung eines Spitzenweines einen besonderen Weg. Sie luden Sommeliers und Weinfachhändler aus Württemberg ein, um mit ihnen gemeinsam eine überzeugende Assemblage vorzunehmen. Ausgangsmaterial waren 15 Barriquefässer mit Lemberger, Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon aus dem Jahrgang 2013. Nach zehn Stunden Verkostungsarbeit stieg gewissermaßen weißer Rauch auf. Die ideale Zusammensetzung war gefunden. Die als Réserve betitelte Cuvée, genannt «Roter Hirsch», duftet nach Rauch, Leder und Waldbeeren. Im Geschmack ist sie elegant, komplex und enorm tiefgründig. «Ein fulminanter Wein», urteilt mit Recht der junge Kellermeister Andreas Reichert, der bereits im Jahr zuvor ein ähnliches Projekt leiten konnte. Damals gab es eine Zusammenarbeit mit der Männerkochzeitschrift BEEF, die weinaffine Leser zum Cuvée-Workshop nach Cleebrohn eingeladen hatte. Der Wein wurde anschließend über das Magazin verkauft. Jetzt kann der Nachfolger direkt in Cleebrohn geordert werden (38 Euro, in der 6er-Holzbox 199 Euro, www.cleebrohn-winzer.de).



Prächtiges Quintett für die Berlinale



Lemberger erobert die Berlinale – könnte man fast behaupten beim Blick auf die «Weinstars» aus Württemberg, die bei den Berliner Filmfestspielen im Februar wichtige Rollen im Rahmenprogramm spielten. Eine unabhängige Experten-Jury wählte mit dem Segen von Festival-Direktor Dieter Kosslick unter anderem fünf Gewächse aus dem Ländle aus. Neben Riesling und Syrah fiel die Wahl gleich auf drei Lemberger: 2012er Signum II von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, Brackenheim (feiner Beeren-duft, saftig, würzig, langer Abgang); 2012er Herzog Christoph, Weingärtner Cleebrohn-Güglingen (zarte Brombeere im Aroma; würzig, fester Körper); 2012er Erligheimer Lerchenberg, Württembergische

Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen (Waldbeeren und Vanille im Bouquet, straff, würzig, komplex). Der 2014er Riesling Spätlese Verrenberger Lindelberg von der Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt, trumpft mit Mineralität und gutem Druck auf. Der Syrah 2013 vom Collegium Wirtemberg, Stuttgart, gefällt mit Eukalyptus in der Nase und viel Würze und Feuer im Geschmack.

Die fünf Weine gibt es zum Sonderpreis als «Berlinale-Paket» inklusive Versand für nur 59 Euro. Bezug via www.weinheimat-wuerttemberg.de/aktuell/ Weinpakete oder telefonisch bei der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften unter 07141 244 60 oder per Mail: info@wwg.de.



Der «schönste Wein»

Ein pfiffiges «Sonntags-Sakko» haben sich die Weingärtner Stromberg-Zabergäu einfallen lassen. Sie behaupten auf dem Rücken der Jacke mit Motiven ihres Standortes Brackenheim, dass hier der Wein am schönsten schmeckt. Eine solche Behauptung macht neugierig und verführt Betrachter vielleicht dazu, das auf die Probe zu stellen. Ein Effekt, gegen den die Geschäftsleitung der ambitionierten Genossenschaft nichts einzuwenden hat.

Secco ohne Alkohol

Ein fruchtbetonter weißer Traubensaft aus dem Jahrgang 2015 ist die 98-prozentige Basis für den alkoholfreien Secco 0.0., den die Remstalkellerei auf den Markt brachte. Vorläufer war der Fresco Secco mit 6 Vol.-% Alkohol, der im Sommer 2015 eingeführt wurde und bei den Kunden so gut ankam, dass man sich zu einer Variante ganz ohne Alkohol entschloss. Der Secco präsentiert sich goldfarben, duftet nach reifen Äpfeln und ist angenehm saftig. Preis: 4,79 Euro.

Regionen-Check im SWR: Sieg für Rosswag-Mühlhausen

Nach besonderen Weinerlebnissen und entsprechenden Konzepten wurde bei einer Umfrage von SWR4 (Motto: Regionen-Check) gefragt. Es gab mehrere hundert Vorschläge. Bei einer Hörerabstimmung landete die Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen unter fünf Finalkandidaten mit 51 Prozent (also absolute Mehrheit) auf Platz eins. Zum Erfolg trugen die zahlreichen originellen Aktivitäten der Rosswager (Lichtspiele beim Wein, Segway-Touren und andere Offerten) bei.

Erfolg für Lauffen

Bei der 65. Bundesweinprämierung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) wurden die Lauffener Weingärtner wieder mit einem Bundesehrenpreis ausgezeichnet – als einziger Erzeuger aus Württemberg. Lediglich weitere 18 Betriebe haben bisher diesen Ehrenpreis erhalten. Außerdem machten die Wengerter aus der Hölderlin-Stadt das Dutzend voll: Zum zwölften Mal behaupteten sie sich als bester Weinerzeuger Württembergs unter den Top Ten mit einem siebten Platz unter den hundert besten Weinerzeugern im DLG-Ranking. «Ich freue mich mit den Kollegen aus Lauffen und Mundelsheim über diese Auszeichnungen», kommentierte Geschäftsführer Marian Kopp das Ergebnis. «Denn dahinter steckt viel Arbeit im Weinberg und im Keller.»

Ehrenpreise für die Genossenschaften

Bei der Landesprämierung für Wein und Sekt 2014/15 zeigten Württemberger Genossenschaften viel Muskeln. Staatsehrenpreise gingen an die Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen (Kategorie Mittlere Betriebe von 10 bis 150 Hektar) und an die Weingärtner Stromberg-Zabergäu in Brackenheim (Kategorie Großbetriebe). Ehrenpreise gab es unter anderem für den Weinkonvent Dürrenzimmern, die Weinkellerei Hohenlohe, die Heuchelberg Weingärtner, die Bottwartaler Winzer und die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen. Beim begleitenden Wettbewerb «Der Beste Württemberger» sahten die Weingärtner Cleeborn-Güglingen besonders ab. Sie siegten mit drei Weinen aus der Serie Herzog Christoph in den Kategorien Lemberger (mit einem Wein des Jahrgangs 2012), Riesling (2014) und Weißwein trocken (2014er Grauburgunder) sowie mit einem Chardonnay und Vignier 2014 aus der Serie Emotion CG, der mit dem Grauburgunder gemeinsam auf Rang eins landete. Sehr ansehnlich waren auch die Gesamtergebnisse für die Kooperativen bei der Prämierung. Stromberg-Zabergäu bekam die meisten Goldmedaillen (70). Die Lauffener Weingärtner strahlten über 46 Mal Gold. Ebenfalls mehr als zufrieden waren die Weinkellerei Hohenlohe in Bretzfeld-Adolzfurt (37), die Genossenschaft von Cleeborn-Güglingen (35), die Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim (30), die Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg (29), die Winzer vom Weinsberger Tal in Löwenstein (27), der Weinkonvent Dürrenzimmern (26) sowie die Remstalkellerei in Weinstadt-Beutelsbach (22), die Bottwartaler Winzer in Großbottwar und die Fellbacher Weingärtner (beide 21 Mal Gold).



Die Mönche aus Dürrenzimmern

Seit Januar 2015 firmiert die Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim aufgrund einer klösterlichen Vergangenheit ihres Ortes als Weinkonvent Dürrenzimmern. Die Geschäftsleitung demonstrierte dies nach außen bereits mit der gelegentlich eingesetzten «Dienstkleidung», einer Mönchskutte. Chef Matthias Göring hatte nichts gegen die Anrede «Bruder Matthias» einzuwenden. Ein Mönch zielt schon einige Jahre die Etiketten der Weine aus Dürrenzimmern und Stockheim. Logisch, dass man auch in der sonstigen Außendarstellung aktiv wurde. Weinverkauf und Büroräume waren 2015 längere Zeit provisorisch im Gebäude der Volksbank untergebracht. Das Genossenschaftsgebäude wurde in ein «Weinkloster» mit exklusiv ausgestatteter Vinothek mit Tonnengewölbe umgewandelt, eine umfangreiche bauliche Maßnahme, die etwa 2 Millionen Euro verschlang. Bei der Wiedereröffnung gab es begeisterte Kommentare der Besucher.



Werner Seibold

Deutscher Rotweinpreis für Fellbach

Spitzenplätze beim Deutschen Rotweinpreis des Magazins VINUM sind begehrt in der Weinszene. Beim Wettbewerb im November letzten Jahres hatten die Fellbacher Weingärtner besonders Grund zum Feiern: Sie belegten in der Kategorie Edelsüß den ersten Platz mit einem bemerkenswerten Spätburgunder Weißherbst Eiswein des Jahrgangs 2013 sowie einen zweiten Rang mit einem Trollinger des Jahrgangs 2013 in der Gruppe der «Unterschätzten Sorten». Die Topplatzierung des Trollingers war für Kellermeister Werner Seibold «mindestens ebenso viel wert wie der Sieg bei den Edelsüßen». Denn damit wurde ein Erfolg beim letztjährigen Trollinger-Wettbewerb glanzvoll bestätigt und die zunehmende Wertigkeit des «Trolli» unterstrichen.

Württembergischer
Wein-Kultur-Festival 2016

Wein.Kultur.Kulinarik

30.4. bis 31.5.16

WeinProben WeinReisen
WeinMenüs WeinKultur
WeinRadeln
WeinFeste
WeinErlebnisTouren
WeinWandern

Weinerlebnismonat Mai an der Württemberger Weinstraße

www.Wein-Kultur-Festival.de

Ganzjährige Angebote für WeinWanderer, WeinRadler und WeinGenießer sowie weitere Informationen zum Weinland Württemberg finden Sie unter:
www.facebook.com/WeinlandWuerttemberg | www.Wein-Süden.de



Die Weinabfüllung ...

... wurde hier von unserem Zeichner Michael Apitz etwas anders dargestellt, als es in der Praxis der Fall ist. Heutzutage gibt es moderne Maschinen, die in kurzer Zeit zehntausende von Flaschen abfüllen können. Sterilität ist dabei gut gewährleistet, denn schon winzige Trubstoffe, die in die Flasche gelangen, können eine Nachgärung verursachen. Der junge Wein sollte bei der Abfüllung blitzblank sein. Deshalb wird er vorher in der Regel filtriert. Manche Weine, meist hochwertige Rotweine, werden ohne Filtration gefüllt, damit sie ihre reichen Geschmacksstoffe hundertprozentig behalten. Für «normale» Weine sind weder Filtration noch Abfüllung problematisch. Der kleine «Füllschock» vergeht nach einigen Wochen. Der Termin der Abfüllung hängt vom Entwicklungsstand des Jungweines ab. Früher ließ man sich viel Zeit. Heute kommen die ersten Weine des aktuellen Jahrgangs oft schon nach einigen Wochen in die Flaschen, weil die Neugierde vieler Konsumenten groß ist und die Keller mit dem Jahrgang vorher bereits große Lücken aufweisen. Wer jetzt den frischen, nicht selten leicht prickelnden 2015er Weißwein kauft, sollte ihm noch etwas Zeit für die Entwicklung in der Flasche gönnen.

Vorschau

Diese Themen haben wir für die Mitte Junierscheinende Nummer 2/2016 unter anderem vorgesehen.

- Wo es schmeckt: Eine Visite im neuen «Reich an der Rems»
- Besuch in Dürrenzimmern-Stockheim:
Wiederauferstehung der Mönche
- Rezepte: Frucht und Fleisch – geglückte Kombinationen
- Termine, Termine: Hochsaison in den Kellern und Weinbergen
- Weinfest: «Wein auf der Insel» in Lauffen – eine Vorschau
- Im Test: Riesling in allen Variationen, von trocken bis fruchtig
- Die Stuttgarter Bundesligisten im Handball und Turnen und der Wein: Ein munteres Gespräch
- Die «Erben» eines Truppenübungsplatzes:
Das Münsinger Hardtschwein

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

IMPRESSUM Württembergischer

HERAUSGEBER

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

VERLAG UND PRESSESTELLE

Intervinum AG
Thurgauerstrasse 66
Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 05
VINUM-Redaktion
Am Inselepark 3, D-21109 Hamburg
Tel. +49 (0)40 41 40 639 13
Fax +49 (0)40 41 40 639 29
redaktion@vinum.de
info@vinum.de, www.vinum.de
Nicola Montemarano, Verlagsleiter
nicola.montemarano@vinum.ch

REDAKTION

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

MITARBEITER DIESER AUSGABE

Text:

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

Fotos:

Michael Apitz, Hausen v.d.H. (Karikaturen)
B.S.Jazz-Dance, Ludwigsburg
Faber & Partner, Düsseldorf
Eva Herschmann, Fellbach
Jana Kay, Mainz
Dieter Kraft, Ilshofen
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach
Martina Neher, Marbach
Martin Wagenhan, Linkenheim

COVER-GESTALTUNG

PRINZIP E GmbH

GRAFIK UND LAYOUT

VINUM

PRODUKTION UND VERTRIEB

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

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



**Die
größten Hits
aller Zeiten.**



SWR1
EINS GEHÖRT GEHÖRT.

SWR1 – das erfolgreiche Programm für Ihre Hörfunkwerbung. Weitere Informationen unter
Tel. 0711 - 929 12951, www.swrmediaservices.de oder mailen Sie uns: werbung@swr.de.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten: Immer – Überall.



Online-Banking



VR-BankingApp



19.600
Geldautomaten



Sicher online
bezahlen



Persönliche
Beratung vor Ort

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Wir sind für Sie da – wann, wo und wie Sie wollen.
Profitieren Sie von unserem Service per Telefon,
Online-Banking, über unsere VR-BankingApp
oder direkt in Ihrer Filiale. vr.de/immer-ueberall

**Volksbanken
Raiffeisenbanken** 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

DZ BANK
Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank,
Frankfurt am Main

DZ PRIVATBANK
DZ PRIVATBANK

Bausparkasse
Schwäbisch Hall

**DG
HYP** Deutsche
Genossenschafts-
Hypothekenbank

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

FIDUCIA GAD
ZUKUNFTSERFAHREN
Fiducia & GAD

MünchenerHyp

R+V
R+V
Versicherung

SDK
Süddeutsche
Krankenversicherung

**Union
Investment**

**VR Leasing
Gruppe**
VR Leasing Gruppe